SPECIALIZED GROUP Understanding People

Italian Chef / イタリアンシェフ | Luxury Hotel

Lead Italian cuisine at a luxury hotel

募集職種

人材紹介会社
スペシャライズドグループ株式会社

求人ID
1620879

業種
ホテル

雇用形態
正社員

勤務地
愛知県

給与
経験考慮の上、応相談

更新日
2026年10月30日 13:18

応募必要条件

職務経験
1年以上

キャリアレベル
中途経験者レベル

英語レベル
ビジネス会話レベル

日本語レベル
ビジネス会話レベル

最終学歴
大学卒： 学士号

現在のビザ
日本での就労許可が必要です

募集要項

Italian Cuisine Chef - Kitchen Leadership イタリア料理シェフ キッチンリーダーシップ

Overview

Our client is seeking a culinary leader to oversee Italian cuisine operations at a prestigious international luxury hotel in Nagoya. This role offers the opportunity to lead a dynamic culinary team across multiple meal periods while maintaining high culinary and hospitality standards. Benefits include full-time employment in a renowned luxury hotel setting with potential career growth in a global hospitality environment.

主な責任:

- 高級ホテルのメインキッチンにおけるイタリア料理の運営を主導する
- すべての食事時間帯における料理の準備と盛り付けを監督する
- シェフ・ド・パルティおよびコミシェフを含むキッチンチームを指導・育成する
- 食品の安全性、衛生、および清掃基準を維持する

- エグゼクティブシェフおよび料理部門のリーダーシップと協力する
- スムーズな運営のためにキッチンのスケジュール管理と人員配置を行う
- 食材費、在庫、およびキッチンの効率を監視する
- メニュープランニング、レシピ開発、季節の提供品を支援する
- 高級ホスピタリティにふさわしい一貫した高い料理基準を確保する
- 高品質かつ高級な基準を維持しながら大量のサービスを管理する
- 複数の食事時間帯および終日ダイニングを支えるためにキッチン運営を主導する

要件:

- シェフ・ド・キュイジーヌまたはシニアスーシェフとしての実績ある経験
- イタリア料理に関する高度な専門知識
- ホテルのキッチン運営管理の経験
- 料理チームの監督および育成の経験
- 食品安全、衛生、清掃基準に関する強い知識
- 高級基準を維持しながら大量サービスを管理する能力
- メニュープランニングおよびレシピ開発の経験
- 食材コスト、在庫、キッチン効率の監視経験
- 現在日本に在住し、有効な就労許可を有していること
- 複数の食事時間帯または終日ダイニング運営の経験
- 国際的な高級ホテルブランドでの勤務経験があれば望ましいが必須ではない
- 日本語および / または英語でのコミュニケーション能力があれば望ましいが必須ではない

会社説明