SPECIALIZED GROUP Understanding People

Sous Chef / スーシェフ | イタリアン

International luxury hotel | Nagoya

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
1620994

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11月02日 11:41

応募締切日
2026年11月12日

応募必要条件

職務経験
3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

Sous Chef - Italian Cuisine イタリア料理スーシェフ

Overview

Our client is a prestigious international luxury hotel in Nagoya seeking a culinary leader specializing in Western and Italian cuisine for a full-time role. This position offers the opportunity to lead kitchen operations and contribute to exceptional dining experiences within a luxury hotel setting. Benefits include working in a renowned international environment with a focus on career growth and maintaining high hospitality standards.

主な責任:

- 西洋料理およびイタリア料理のキッチンの日常業務を監督する
- シェフ・ド・パルティ、ドゥミシェフ、コミスタッフの指導および育成を行う
- 食品の調理、盛り付け、一貫性において高い基準を維持する
- 食材コスト、在庫、ポーションコントロール、廃棄削減を管理する
- HACCP、食品安全、衛生、清掃基準の遵守を確実にする
- メニュープランニング、レシピ開発、季節ごとのメニュー更新を支援する
- 料理部門のリーダーシップおよび他のキッチン部門と調整を行う
- 多忙なサービス期間中も高級ホテルのサービス基準を維持する
- チームのスケジュール管理および日々のキッチン業務の割り当てを行う
- ジュニアシェフの技能向上とキッチン基準の維持のためのトレーニングを実施する

要件:

- 西洋料理およびイタリア料理での5年以上の経験（必須）
- 高級レストランまたは高級ホテルでの経験（必須）
- キッチン運営およびチーム監督における実績あるリーダーシップ（必須）
- HACCP、食品安全、衛生および清掃基準の知識（必須）
- 食材コスト管理、在庫管理、ポーションコントロール、廃棄物管理の能力
- メニュープランニングおよびレシピ開発の経験
- 日本での就労許可および現住所（必須）
- イタリア料理の技術および食材に関する高度な知識が望ましいが必須ではない
- オールデイダイニングまたは複数レストランのキッチン運営経験が望ましいが必須ではない
- 英語の堪能さおよび日本語学習意欲が望ましいが必須ではない
- ジュニア料理スタッフの指導および育成経験が望ましいが必須ではない

会社説明