SPECIALIZED GROUP Understanding People

Sushi Chef Lead / 寿司部門責任者

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
1620996

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 11:57

応募締切日
2026年11月12日

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

Sushi Chef Lead | Kitchen Operations 寿司シェフリード キッチン運営

Overview

Our client is a prestigious international luxury hotel seeking an experienced sushi chef to lead their sushi kitchen operations in Nagoya. This role offers the opportunity to take a leadership position in a luxury hospitality environment, working closely with the Executive Chef to deliver exceptional traditional Japanese cuisine. The position includes full-time employment with competitive benefits in a renowned luxury setting.

主な責任:

- 毎日の寿司キッチンの運営を監督し、円滑なサービスを確保する

- 高品質な寿司、刺身、伝統的な日本料理を調理する
- ジュニア寿司職人およびキッチンスタッフを指導・育成する
- 食品安全、衛生、HACCPの遵守を維持する
- 新鮮な海産物および高級食材の適切な取り扱いと保管を確保する
- メニュープランニングおよび季節の日本料理の開発を支援する
- 食材コスト、在庫、分量管理、廃棄物管理を監視する
- エグゼクティブシェフおよび調理部門と連携し、効率的な運営を図る
- 一貫した高水準の料理の盛り付けと品質を維持する

要件:

- 高級ホスピタリティにおける寿司職人としての実績（必須）
- 伝統的な日本の寿司調理に関する高度な技術知識（必須）
- 新鮮な海産物および高級食材の取り扱いと調理経験（必須）
- ジュニアキッチンスタッフの監督および指導経験（必須）
- 食品衛生、安全性、HACCP基準に関する知識（必須）
- 高級寿司店または高級ホテルでの勤務経験（必須）
- 食品の盛り付けおよび品質の一貫性を維持する能力（必須）
- 現在日本に在住し、有効な就労許可を有していること（必須）
- メニュープランニングおよび季節の日本料理開発の経験（あれば望ましいが必須ではない）
- 在庫管理および食品原価管理の知識（あれば望ましいが必須ではない）
- 日本語および英語での優れたコミュニケーション能力（あれば望ましいが必須ではない）
- パーソナライズされたゲストの食事体験を提供する能力（あれば望ましいが必須ではない）

会社説明