SPECIALIZED GROUP Understanding People

Italian Sous Chef / イタリアン副料理長

東京の高級イタリアンでスーシェフ募集

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
1621552

業種
レストラン・フードサービス

雇用形態
正社員

勤務地
東京都 23区

給与
経験考慮の上、応相談

更新日
2026年11月06日 14:06

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 fine-dining restaurant in Tokyo specializing in Italian cuisine, seeking an experienced culinary professional for a key kitchen leadership role. This position offers the opportunity to contribute to innovative Italian menu development and enhance leadership skills within an international working environment. Benefits include full-time employment in a renowned establishment located in Tokyo.

主な責任:

- キッチンスタッフを指導・訓練し、運営効率を確保する
- 季節ごとのメニュー計画とレシピ開発を支援する
- 食材の購入、在庫管理、食材コストの管理を行う
- 一貫した料理の品質と盛り付け基準を確保する
- 料理長不在時にキッチンの運営を監督する
- キッチン内の衛生および食品安全基準を維持する
- 季節の日本食材をイタリア料理に取り入れる
- 特別な料理イベントやゲストシェフとのコラボレーションに貢献する
- 整理整頓され、プロフェッショナルなキッチン環境を維持する

要件:

- イタリア料理における最低5年の専門的な経験
- パスタ調理の実践的な豊富な経験
- 伝統的および現代的なイタリア料理技術に関する確かな知識
- メニュー開発、食品原価管理、在庫管理の経験
- スーシェフまたは同様の監督職での経験
- イタリア料理に応用される季節の日本食材の理解
- キッチンスタッフを効果的に指導・教育する能力
- 優れたコミュニケーション能力と組織力
- 衛生管理および食品安全基準の維持経験
- 速いペースのキッチン環境でプレッシャーの中で働く能力

会社説明