

海外 | 調理師・コック | 正社員

## Fundamental Hospitality


**ドバイ5スターホテル内 高級懐石料理店(60席)**  
**料理長、寿司シェフ、GM**

Fundamental Hospitality

では今後ドバイでオープンする高級おまかせ日本料理レストランの料理長、寿司ヘッドシェフ、そしてゼネラルマネージャーを募集しています。

## 【募集内容】

仕事内容	<p>【料理長】 メニューの考案、在庫管理と仕入れ管理、什器備品管理、品質管理と衛生管理、従業員管理と教育、原価管理、ホールスタッフと連携して質の高いサービスの提供など</p> <p>【寿司シェフ】 江戸前寿司の調理仕込み、カウンターでの調理と接客、在庫管理と仕入れ管理、品質管理と衛生管理、従業員管理と教育、原価管理、 料理長不在時の店舗責任者業務 ホールスタッフと連携して質の高いサービスの提供など</p> <p>【ゼネラルマネージャー(支配人)】 店舗業務の推進/進捗管理、スタッフ育成、数値管理、予約管理と顧客管理、販売促進業務、シフト管理など</p>
勤務地	ドバイ、アラブ首長国連邦
勤務時間	11:00 ~ 23:00 休憩あり  (オープニングの為変更あり)
給料	基本給60万円 ~ 経験と実績を考慮
待遇	住宅手当と交通費は別途支給 健康保険、ビザ取得費用、就業時の渡航費用、1年に1回の往復交通費(日本-ドバイ間) 試用期間6か月
休み	週休二日 有給休暇 祝祭日振替
資格	<p>【調理場】 料亭、懐石料理店等で料理長経験5年以上ある方 おまかせ主体の高級江戸前寿司店で料理長または2番手以上経験ある方 ホールスタッフと連携して質の高いサービスを提供できる方 語学力不問</p> <p>【ゼネラルマネージャー】 マネジメント経験3年以上 飲食店経験5年以上 VIP接遇の経験 英会話スキル(接客英会話レベル)</p> <p>ホテルサービス経験 外部の取引先とコミュニケーションを経験している方</p>
採用人数	3名
応募するには	<p>(【求人Free】の応募エントリーが必要です) 日本語と英語の履歴書と職務経歴書を添付の上ご応募下さい</p> <p>1、書類選考 2、面接 3、必要に応じて実技</p>
面接日	随時
採用担当者	Alex Funk
担当者から一言	この秋のオープニングに向けての募集となります。 開業準備期間よりの採用です。 宜しくお願い致します
連絡先	97145820200 09714582 0200 0971509898247

## 【企業情報】

企業名	Fundamental Hospitality
業種	飲食業
企業形態	個人企業

代表者	Evgeny Kuzin 最高経営責任者
立年月	2011年 3月
資本金	2000万円
従業員数	1000名 アルバイト、パート含む
所在地	〒000-0000 Office 304 , Liberty House - Al Sokook Street - Trade Centre 、 DIFC Dubai
連絡先	97145820200
ホームページ	<a href="https://fundamentalhospitality.com/">https://fundamentalhospitality.com/</a>
交通アクセス	

出力:2024/10/07 (月) 01:36:59