

**VACANCY FOR  
JAPANESE CHEF**

Thai Airways International Public Company Limited, Catering Services Department is looking for a highly qualified Japanese Chef to be in charge of Japanese products, menu development and quality assurance.

Applications should possess the following qualifications:

- Male aged not over 50 years old.
- Japanese nationality
- Minimum of 10 years of professional experience in all fields of Japanese cuisine /kitchen
- Ability to communicate basic information and ideas in English and if possible, Thai including interpersonal skill and team-building skill.
- Good personality and able to work well among Thai staff.
- Ability to work on a flexible schedule on a shift basis (24 hours)
- Previous experience in catering business/hotel at a qualified professional level

Area of Responsibilities:

1. In charge of Japanese products, dishes for daily requirement and special events.
2. Responsible for experimenting new Japanese products, menu innovation menu development assessment, and culinary training.
3. Ensure that all foods are properly prepared according to the authentic Japanese recipe with quality quantity and specifications meeting customers' satisfaction and minimize waste.
4. Quality assurance of Japanese products.
5. Responsible for Japanese meal presentation for our customers.

Interested candidates should send or e-mail your application with full resume to the following address/email address. From now until August 01, 2010

Employment and Services Department

THAI AIRWAYS INTERNATIONAL PUBLIC COMPANY LIMITED

89 Vibhavadi Rangsit Road Chatuchak Bangkok Thailand 10900

Tel.(662)545-1364, (662)545-1488 Fax: (662)545-3834

E-mail: [recruitment@thaiairways.com](mailto:recruitment@thaiairways.com)

The company reserves the right to invite only the qualified persons to attend the recruitment process.

## 日本料理 シェフ募集のお知らせ

タイ航空 ケータリング（機内食部門）では 経験豊かで 責任ある日本人料理長を募集しています。

### 応募資格

- 男性で年齢 50 歳以下。
- 日本国籍を有すること。
- 少なくとも 10 年の経験を有し 懐石、割烹、寿司など あらゆる日本料理の分野の知識があること。
- 英語でのコミュニケーション及びチームワークに優れていること（タイ語が理解できると好ましい）。
- 魅力ある人格で、スタッフを統率するリーダーシップの資質があること。
- 勤務時間に関しては、柔軟に対応できること。
- 職歴は、ケータリングやホテルなどプロフェッショナルのレベルにあること。

### 職務について

1. 毎日の日本食とスペシャルイベントなどの特別料理
2. スタッフのトレーニングや新メニュー開発
3. 本格的な料理技術を有し、原価計算や食品衛生の概念、顧客の要望に応えられること
4. 在庫や発注の管理
5. 顧客へのメニュー提案

以上の資格を有していると思われる方は、8月1日までに 以下のアドレスへEメール、郵送またはファクシミリで、履歴書を送付ください。（英文のみ）

Employment and Services Department  
THAI AIRWAYS INTERNATIONAL PUBLIC COMPANY LIMITED  
89 Vibhavadi Rangsit Road Chatuchak Bangkok Thailand 10900  
Tel.(662)545-1364, (662)545-1488 Fax: (662)545-3834  
E-mail: [recruitment@thaiairways.com](mailto:recruitment@thaiairways.com)

タイ航空 人事担当が、有資格者と思われる方にのみ連絡を差し上げます。