



## Banquet Supervisor (宴会スーパーバイザー) Exclusive job

### Job Information

**Recruiter**

Cornerstone Recruitment Japan K.K.

**Job ID**

1525221

**Industry**

Hotel

**Company Type**

Small/Medium Company (300 employees or less) - International Company

**Job Type**

Contract

**Location**

Tokyo - 23 Wards

**Salary**

2.5 million yen ~ 3.5 million yen

**Refreshed**

November 28th, 2025 03:00

### General Requirements

**Minimum Experience Level**

Over 1 year

**Career Level**

Mid Career

**Minimum English Level**

Basic

**Minimum Japanese Level**

Business Level

**Minimum Education Level**

High-School

**Visa Status**

Permission to work in Japan required

### Job Description

**About the Role****"Job Overview"**

This role requires compliance with brand standards and local regulations while developing fundamental banquet-related skills. The primary objective is to enhance guest satisfaction through high-quality service. Additionally, you will contribute to achieving company goals through your actions and by guiding junior staff.

A key aspect of this position is the commitment to continuous self-improvement and supporting the growth of junior team members.

**Daily Responsibilities**

- Maintain efficiency and accuracy in daily tasks to contribute positively to performance metrics. Provide training to waitstaff to help them succeed.

- Continuously update your knowledge of banquet and wedding-related services to build guest trust and enhance your own sense of achievement.
- Develop a deep understanding of **Winning Ways** and integrate them into your professional conduct.
- Follow proper grooming standards and serve as a role model for waitstaff.
- Use energy efficiently and proactively identify areas of inefficiency or waste, suggesting improvements to supervisors.
- Conduct routine checks on outlet cleanliness and inventory using checklists, reporting any issues to supervisors.
- Stay informed about local recommendations to provide guests with unique **IN THE KNOW** experiences. Share knowledge and best practices with junior staff.
- Perform health and safety checks according to established procedures and promptly address any issues.
- Train junior staff to handle similar responsibilities and escalate issues to supervisors when necessary. Adapt to urgent tasks and collaborate as a team when required.

#### 職務について

##### 「仕事内容の概要」

ブランドスタンダードや地域の法令を遵守しながら、宴会業務の基礎を学びつつ、質の高いサービスを通じてゲストの満足度向上を目指します。また、自身の行動やチームメンバーへの指導を通じて、組織の目標達成に貢献する役割も担います。

日々の業務の中で、自己成長を意識しながら、後輩のスキルアップにも積極的に取り組んでいただきます。

#### 日常の業務内容

- 業務の効率化と正確性を意識し、成果向上に貢献する。また、ウェイターにも成功体験を促す指導を行う。
- 宴会やウェディングに関する基礎知識を常にアップデートし、お客様からの信頼を得られるよう努める。
- ブランドの理念を深く理解し、日々の業務の中で実践する。
- 身だしなみの基準を遵守し、周囲の模範となるよう心がける。
- 業務の中で発生する無理や無駄を意識し、改善点があれば上司へ提案する。
- チェックリストを活用し、施設の清掃状況や備品の管理状況を確認し、必要に応じて上司に報告する。
- 地域の情報をアップデートし、お客様に特別な体験を提供できるよう努める。また、得た知識や成功事例をチーム内で共有する。
- 安全衛生基準に基づくチェックを実施し、問題があれば迅速に対応する。
- 後輩スタッフが同様の業務を遂行できるよう教育を行い、必要に応じて上司と相談する。チームとして協力が必要な場合は、柔軟に対応する。

## Required Skills

### What We Expect from You

- Deliver exceptional service to guests through direct interactions.
- Actively train and mentor staff to elevate service standards.
- Always engage with guests and colleagues with a warm smile, fostering a positive atmosphere.
- Effectively manage banquet and wedding operations as a captain.
- Have a thorough understanding of brand standards.
- Possess a **higher education qualification** and at least **two years of practical experience** or specialized training.
- Have an **English proficiency equivalent to a TOEIC score of 400 or above**.

#### 求める人物像

- お客様と直接向き合い、心に残るサービスを提供できる方
- スタッフの指導・育成を通じて、サービスレベルの向上に貢献できる方
- 常に笑顔を大切にし、周囲の雰囲気明るくできる方
- 宴会やウェディングのキャプテン業務をスムーズにこなせる方
- ブランドスタンダードを理解し、実践できる方
- 高等教育を修了し、2年以上の実務経験または専門教育を受けた方
- TOEIC 400点以上の英語力を有する方

## Company Description