



## 神戸 | スチュワードマネージャー | レストランや宴会場の厨房管理 | ANAクラウンプラザホテル神戸

神戸随一の眺望を誇る、ランドマークホテルでのお仕事

### Job Information

**Hiring Company**

[Shin-Kobe Holding K.K.](#)

**Job ID**

1564509

**Industry**

Hotel

**Company Type**

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

**Job Type**

Permanent Full-time

**Location**

Hyogo Prefecture, Kobe-shi Chuo-ku

**Train Description**

Seishin Yamate Line, Shin Kobe Station

**Salary**

4.5 million yen ~ 7 million yen

**Work Hours**

1ヶ月変形労働制。実働7時間45分。休憩1時間。

**Holidays**

年間休日111日、有休休暇（初年度10日）、リフレッシュ休暇（4日間）

**Refreshed**

January 9th, 2026 03:00

### General Requirements

**Minimum Experience Level**

Over 1 year

**Career Level**

Mid Career

**Minimum English Level**

None

**Minimum Japanese Level**

Fluent

**Minimum Education Level**

High-School

**Visa Status**

Permission to work in Japan required

### Job Description

ホテルのスチュワード業務全般の管理およびマネジメント業務を担っていただきます。

**【具体的な業務内容】**

- ・スチュワード業務の管理、厨房、レストラン、宴会場のスチュワード業務全体を監督・管理する。
- ・日常清掃および食器洗浄業務を監督・調整する。
- ・外部委託スタッフを含め、適切な人員配置を行う。
- ・定期的に厨房を巡回し、清潔・安全基準を確認する。
- ・外部委託スタッフの監督、外部スチュワード業者と連携し、ホテル基準に従った業務遂行を確保する。
- ・外部委託スタッフの勤怠・業務品質を管理・指導する。
- ・定期的にミーティングやトレーニングを実施し、品質・生産性の向上を図る。
- ・衛生・安全・法令遵守、HACCP およびホテルの衛生基準に基づき業務を行う。
- ・廃棄物管理、リサイクル、環境対策を推進する。
- ・厨房器具、食器、洗浄用薬品等の在庫を管理する。
- ・破損・紛失を最小限に抑え、コスト管理を徹底する。
- ・スチュワードの勤務シフトと人員配置を管理する。
- ・洗浄エリアおよび保管エリアの状態を確認する。

---

**【雇用形態】**

正社員

試用期間 3か月

**【勤務地】**

ANAクラウンプラザホテル神戸

神戸市営地下鉄山手線「新神戸駅」直結

**【給与】**

想定年収 480万～699万（月給×12か月）

※ご経験・スキル等により応相談

手当：通勤補助費(上限あり)

**【勤務時間】**

1ヶ月変形労働制。実働7時間45分。休憩1時間。

**【休日・休暇】**

年間休日111日

リフレッシュ休暇4日

有給休暇 初年度10日

**【福利厚生】**

- ・全国、全世界のインターコンチネンタル・ホテルズ・グループ内 のホテル宿泊の従業員割引制度あり
- ・交通費支給（6ヶ月定期代：上限220,200円）
- ・社会保険（健康保険・厚生年金）
- ・雇用保険
- ・労災保険加入
- ・従業員食堂の利用可
- ・社内外の研修制度あり

---

**Required Skills**

- レストランなどの厨房経験がある方
- リーダーやマネジメント経験がある方
- 日本語検定（JP1）レベル以上、もしくは同等レベル
- ホテルでのスチュワードご経験がある方は歓迎いたします
- スチュワード委託企業でのマネジメント経験がある方は歓迎いたします

---

**Company Description**