



Understanding People

## Food and Beverage Manager | Hotel Industry フード&amp;ビバレッジマネージャー

Lead multiple F&amp;B outlets

## Job Information

## Recruiter

Specialized Group

## Job ID

1590985

## Industry

Hotel

## Job Type

Permanent Full-time

## Location

Tokyo - 23 Wards

## Salary

Negotiable, based on experience

## Refreshed

May 1st, 2026 03:07

## General Requirements

## Minimum Experience Level

Over 3 years

## Career Level

Mid Career

## Minimum English Level

Business Level

## Minimum Japanese Level

Business Level

## Minimum Education Level

Bachelor's Degree

## Visa Status

Permission to work in Japan required

## Job Description

## Food and Beverage Manager | Hotel Industry フード&amp;ビバレッジマネージャー ホテル業界

Our client, a renowned company in the hotel industry, is seeking a Food and Beverage Manager to oversee the daily operations of their resort hotel's dining facilities. This role offers the opportunity to lead multiple F&B areas, ensuring high standards of service and guest satisfaction while driving profitability. Enjoy the benefits of working in a dynamic resort environment with opportunities for career growth and development.

私たちのクライアントである有名なホテル業界の企業が、リゾートホテルのダイニング施設の運営を指揮するフード&ビバレッジマネージャーを募集しています。このポジションは、複数のF&Bエリアをリードし、高水準のサービスとゲスト満足度を追求しつつ、収益性を向上させる絶好の機会です。ダイナミックなリゾート環境でのキャリア成長と発展のチャンスをお楽しみください。

## Key Responsibilities:

- - Oversee daily operations of F&B outlets
- - Lead and train F&B team for luxury service
- - Monitor revenue, costs, and profitability
- - Ensure compliance with food safety and HACCP standards
- - Handle guest feedback and resolve issues
- - Coordinate with culinary team for menu quality

- 日々のF&Bアウトレットの運営管理
- ラグジュアリーサービスを提供するF&Bチームの指導とトレーニング
- 収益、コスト、収益性の監視
- 食品安全とHACCP基準の遵守確認
- ゲストからのフィードバックや問題の解決
- 料理チームとのメニュー品質の調整

**Qualifications:**

- - 5+ years of experience in F&B management
- - Experience in resort hotel F&B operations
- - Knowledge of HACCP and food safety standards
- - Strong leadership and team management skills
- - Experience with budgeting and cost control in F&B
- - Ability to handle guest feedback and resolve issues
- - Familiarity with event planning and promotions

- F&Bマネジメントでの5年以上の経験
- リゾートホテルにおけるF&B運営の経験
- HACCPと食品安全基準の知識
- 強力なリーダーシップとチームマネジメントスキル
- F&Bにおける予算とコスト管理の経験
- ゲストフィードバックへの対応力と問題解決能力
- イベント企画とプロモーションの知識

---

Company Description