



Understanding People

Food and Beverage Manager | フード & ビバレッジマネージャー・ラグジュアリーホテル

Luxury hospitality brand

Job Information

Recruiter

Specialized Group

Job ID

1593484

Industry

Hotel

Job Type

Permanent Full-time

Location

Kyoto Prefecture

Salary

Negotiable, based on experience

Refreshed

May 27th, 2026 13:37

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 | Luxury Hotels フード & ビバレッジマネージャー・ラグジュアリーホテル

An internationally recognized luxury hospitality company is seeking a Food and Beverage Manager to oversee dining operations at its high-end property in Kyoto. This role offers the opportunity to lead premium food and beverage services within an intimate hospitality environment focused on exceptional guest experiences and personalized service.

Key Responsibilities

- Oversee daily food and beverage operations across in-house dining services
- Lead and develop the F&B team to maintain high service standards
- Support initiatives to enhance guest satisfaction and overall dining experience
- Coordinate dining concepts and seasonal service offerings

- Collaborate with culinary and operations teams to ensure smooth service delivery
- Monitor operational performance and support continuous improvement initiatives
- Handle guest feedback and maintain service quality standards
- Support planning and execution of hospitality and cultural experience programs

Qualifications

- Experience in food and beverage management within luxury hotels or upscale hospitality environments
- Business-level Japanese and English communication skills
- Strong leadership and team management capabilities
- Experience managing premium guest service operations
- Knowledge of Japanese dining and hospitality culture
- Ability to work effectively in a hands-on and collaborative environment
- Experience in luxury or internationally recognized hospitality brands is preferred
- Familiarity with fine dining operations is preferred

外資系ラグジュアリーホスピタリティ企業にて、京都エリアのホテル内F&Bオペレーションを担当いただくポジションです。質の高いゲストサービスを重視する環境の中で、レストラン運営やチームマネジメントをご担当いただきます。上質なホスピタリティ環境で経験を活かしていただけるポジションです。

主な業務内容

- ホテル内飲食オペレーション全般の管理
- F&Bチームのマネジメントおよび育成
- ゲスト満足度向上に向けたサービス品質管理
- 季節メニューやダイニング企画の運営サポート
- キッチンおよび関連部署との連携による円滑な店舗運営
- オペレーション改善およびサービス向上施策の推進
- 顧客対応およびサービス品質維持
- ホスピタリティおよび文化体験プログラム運営サポート

応募資格

- ラグジュアリーホテルまたは高級ホスピタリティ業界におけるF&Bマネジメント経験
- 日本語・英語でのビジネスレベルのコミュニケーション能力
- 高いリーダーシップおよびチームマネジメント能力
- 高品質なゲストサービス運営経験
- 日本の食文化およびホスピタリティに関する知識
- 現場で柔軟に対応できる実務能力
- 外資系またはラグジュアリーホスピタリティ業界経験歓迎
- ファインダイニング運営経験歓迎

Company Description