



京都ラグジュアリーホテル | F&B Supervisor

京都高級ホテル | F&B Supervisor

Job Information

|                                                |
|------------------------------------------------|
| <b>Recruiter</b><br>Michael Page               |
| <b>Job ID</b><br>1605351                       |
| <b>Industry</b><br>Hotel                       |
| <b>Company Type</b><br>International Company   |
| <b>Job Type</b><br>Permanent Full-time         |
| <b>Location</b><br>Kyoto Prefecture            |
| <b>Salary</b><br>3 million yen ~ 4 million yen |
| <b>Refreshed</b><br>July 31st, 2026 16:02      |

General Requirements

|                                                            |
|------------------------------------------------------------|
| <b>Career Level</b><br>Entry Level                         |
| <b>Minimum English Level</b><br>Daily Conversation         |
| <b>Minimum Japanese Level</b><br>Native                    |
| <b>Minimum Education Level</b><br>Associate Degree/Diploma |
| <b>Visa Status</b><br>Permission to work in Japan required |

Job Description

京都エリアのラグジュアリーホテルにて、レストランおよびアウトレットの日々のオペレーションを支えるF&B Supervisorポジションです。日々のサービス運営、チームのリード、ゲスト対応、サービス品質管理を通じて、上質なダイニング体験の提供に貢献いただきます。

企業情報

京都エリアに位置する外資系ラグジュアリーホテルです。日本らしい美意識と現代的なラグジュアリーを融合した空間で、国内外のゲストに上質な宿泊・ダイニング体験を提供しています。比較的落ち着いた規模感のホテルでありながら、サービス品質やゲスト体験への期待値は高く、F&B部門はホテル全体の印象を左右する重要な役割を担っています。現場に近い立場でチームをまとめながら、きめ細やかなサービスを提供したい方に適した環境です。

職務内容

<主な業務内容>

- ・ レストランおよびアウトレットの日常オペレーション管理サポート
- ・ シフト中のサービスチームのリード、指導、モチベーション管理
- ・ ラグジュアリーホテル基準に沿ったサービス品質の維持
- ・ ゲスト満足度の向上に向けた対応およびサービスサポート
- ・ チームメンバーのトレーニング、育成サポート
- ・ サービス品質、オペレーション基準、衛生・安全基準の確認
- ・ 在庫管理および運営手順のサポート
- ・ ゲストからのフィードバック対応およびサービス課題の解決
- ・ レストランマネージャーやF&B マネージャーとの連携によるオペレーション改善

#### 条件・待遇

##### <年収・手当>

- ・ 給与：336万円～ 経験・スキル・選考評価に応じて決定
- ・ 昇給・賞与：会社規定に準ずる
- ・ 各種手当：会社規定に準ずる

##### <各種保険>

- ・ 健康保険
- ・ 厚生年金
- ・ 雇用保険
- ・ 労災保険

##### <福利厚生>

- ・ 社会保険完備
- ・ 外資系ラグジュアリーホテルでのキャリア形成機会
- ・ F&Bサービス、チームリード、ゲスト対応スキルを高められる環境
- ・ 国内外のゲストに向けた上質なサービス経験
- ・ Supervisorからマネージャーを目指すキャリアステップ
- ・ ホスピタリティ業界で専門性を深められる環境

##### <勤務地・働き方>

- ・ 勤務地：京都エリア
- ・ 勤務形態：シフト制
- ・ 雇用形態：正社員想定

##### <休日休暇>

- ・ 休日休暇：会社規定に準ずる
- ・ 有給休暇
- ・ その他休暇制度あり

To apply online please click the 'Apply' button below. For a confidential discussion about this role please contact Ukyo Magara on +81368328632.

## Required Skills

##### <必須条件>

- ・ ホテル、レストラン、ファインダイニング、またはF&B領域での実務経験
- ・ HospitalityまたはLuxury Dining領域でのSupervisor経験、またはそれに近いチームリード経験
- ・ 日本語：ビジネスレベル以上
- ・ 英語：日常会話～ビジネス初級レベル以上
- ・ ゲストに対して丁寧で落ち着いた対応ができる方
- ・ チームメンバーをサポートしながら、前向きに現場をリードできる方

##### <歓迎条件>

- ・ ラグジュアリーホテルまたはファインダイニングでのF&B経験
- ・ Captain、Team Leader、Supervisorなどの経験
- ・ ホテル内レストラン、オールデイダイニング、バー、ラウンジでの勤務経験
- ・ チームトレーニングや新人育成の経験
- ・ ゲストフィードバック対応やサービス改善の経験
- ・ 京都エリアでホスピタリティキャリアを築きたい方

## Company Description

京都エリアに位置する外資系ラグジュアリーホテルです。日本らしい美意識と現代的なラグジュアリーを融合した空間で、国内外のゲストに上質な宿泊・ダイニング体験を提供しています。比較的落ち着いた規模感のホテルでありながら、サービス品質やゲスト体験への期待値は高く、F&B部門はホテル全体の印象を左右する重要な役割を担っています。現場に近い立場でチームをまとめながら、きめ細やかなサービスを提供したい方に適した環境です。