# F&B Service Manager / Supervisor – Corporate Dining / 店長

## Job Information

**Recruiter**
Advisory Group K.K.

**Job ID**
1607349

**Industry**
Restaurant, Food Service

**Company Type**
Large Company (more than 300 employees) - International Company

**Non-Japanese Ratio**
About half Japanese

**Job Type**
Permanent Full-time

**Location**
Tokyo - 23 Wards

**Salary**
3 million yen ~ 5 million yen

**Salary Bonuses**
Bonuses paid on top of indicated salary.

**Refreshed**
October 22nd, 2026 02:00

## General Requirements

**Minimum Experience Level**
Over 1 year

**Career Level**
Mid Career

**Minimum English Level**
Daily Conversation Level

**Minimum Japanese Level**
Business Level

**Minimum Education Level**
High-School

**Visa Status**
Permission to work in Japan required

## Job Description

**トップ3の主な業務内容 (Main Responsibilities)**

1. **社内食堂の日常運営とチームリーダーシップ:** コーポレートダイニングのシフト管理・スタッフ育成・現場指揮を行い、スムーズな運営と高い顧客満足度を実現します。

2. **商品クオリティ・食品安全管理の徹底:** 中央キッチン（CPU）からの配送受入・温度管理・盛り付け確認を行い、HACCPおよび厳格な衛生基準を遵守します。

3. **クライアント対応とサービス品質の向上:** 利用者からのフィードバック対応、品質チェックの実施、社内イベント対応、およびクライアント担当者との良好な関係構築を推進します。

**Top 3 Main Responsibilities**

1. **Lead Daily Canteen Operations & Team Leadership:** Oversee daily corporate dining operations, staff scheduling, and team coaching to ensure seamless service delivery and high customer satisfaction.
2. **Ensure Product Quality & Food Safety Compliance:** Partner with the Central Production Unit (CPU) to manage daily deliveries, temperature controls, food presentation, and strict adherence to HACCP and hygiene standards.
3. **Drive Client Satisfaction & Continuous Improvement:** Manage customer feedback, conduct routine quality checks, coordinate special events, and maintain strong, collaborative relationships with corporate client representatives.

## Required Skills

**応募要件 (Requirements)**

- **経験:** ホテル、レストラン、給食、カフェテリア、コーポレートダイニング等での実務経験、およびチームの統括・指導経験（マネージャー/SV/リーダー等）。
- **語学力:** ビジネスレベルの**日本語および英語**（中国語ができる方は尚可）。
- **スキル:** HACCP・食品衛生・アレルゲン管理に関する基礎知識、リーダーシップ、ホスピタリティ精神、コミュニケーション能力。

**Requirements**

- **Experience:** Hands-on experience in hospitality, restaurants, catering, cafeteria, or corporate dining operations, with experience leading or supervising frontline service teams.
- **Language Skills:** Business proficiency in **Japanese and English** (Chinese language skills are a plus).
- **Technical & Soft Skills:** Basic knowledge of HACCP, food safety, and allergen management; strong team leadership, communication, and customer service skills.

## Company Description