



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

August 13th, 2026 09:38

General Requirements

Minimum Experience Level

Over 1 year

Career Level

Mid Career

Minimum English Level

Daily Conversation

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・アレルギー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