



Understanding People

Restaurant Supervisor / レストランスーパーバイザー

Luxury hotel dining leadership

Job Information

Recruiter

Specialized Group

Job ID

1611422

Industry

Hotel

Job Type

Permanent Full-time

Location

Tokyo - 23 Wards

Salary

Negotiable, based on experience

Refreshed

September 8th, 2026 11:55

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

Restaurant Supervisor レストランスーパーバイザー - Dining Operations

Overview

Our client is seeking a Restaurant Supervisor for a luxury international hotel specializing in high-end dining and guest services. This role offers the opportunity to lead daily restaurant operations and enhance guest experiences in a prestigious setting. Benefits include working in a luxury environment with potential for career growth and exposure to international clientele.

主な責任:

- ・シフト中にレストランのサービススタッフを監督し指導する
- ・ラグジュアリーサービスの基準が常に維持されるようにする
- ・ゲストの要望、フィードバック、サービス回復を専門的に対応する
- ・キッチンおよびホテルの各部署と連携し、円滑な運営を図る
- ・シフト前のブリーフィングを実施し、スタッフのトレーニングを支援する
- ・ホテルの基準に沿ったレストランのセッティング、清掃、プレゼンテーションを管理する
- ・予約、座席計画、VIPゲストの手配をサポートする
- ・在庫管理および運用手順の支援を行う
- ・衛生、安全、ブランド基準の遵守を確実にする
- ・ゲスト満足度および収益目標の達成に向けてレストランマネージャーを支援する
- ・チームを動機付け、卓越したダイニング体験を提供できるよう育成する
- ・ゲストを個別に歓迎し、ラグジュアリーな体験を高めるための細やかな対応を行う

要件:

- ・高級レストランまたはホテルの飲食部門での3年以上の経験
- ・レストランまたはホスピタリティ環境での監督経験
- ・ビジネスレベルの日本語コミュニケーション能力
- ・VIPおよび国際的なゲストへのサービス経験
- ・優れたゲストサービスおよびコミュニケーションスキル
- ・キッチンおよびホテルの各部署との調整能力
- ・高級サービスの基準およびプロトコルに関する知識
- ・予約および席管理システムの知識
- ・飲食部門における衛生および安全遵守の理解
- ・スタッフのトレーニングおよびシフト前のブリーフィング経験
- ・シフト勤務、週末、祝日の勤務に対応できる柔軟性

Company Description