



Understanding People

Mixologist Supervisor / ミクソロジスト・スーパーバイザー

Luxury brand | Premium cocktail bar

Job Information

Recruiter

Specialized Group

Job ID

1614039

Industry

Restaurant, Food Service

Job Type

Permanent Full-time

Location

Tokyo - 23 Wards

Salary

Negotiable, based on experience

Refreshed

September 17th, 2026 17:45

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

Mixologist Supervisor パーテンドースーパーバイザー

Overview

Our client is seeking a Mixologist for a prestigious restaurant in Tokyo operated by a world-renowned luxury fashion brand, supporting the renewal of their exclusive lounge and bar. This role offers the unique opportunity to lead a team and collaborate with international chefs, enhancing your skills with global culinary techniques. Benefits include working with premium ingredients and exposure to high standards of hospitality in a culturally rich environment.

主な責任:

- ・ パーチームを率いて高品質なカクテルサービスを確保する
- ・ ブランドの美学を反映したカクテルメニューを作成・革新する
- ・ プレミアムスピリッツと材料に関する専門知識を維持する
- ・ パーソナライズされたサービスを通じて卓越したゲスト満足を実現する

- 国際的なシェフやホスピタリティチームと協力する
- バーの在庫を監督し、効果的にコストを管理する
- スタッフを訓練・指導し、ラグジュアリーホスピタリティの基準を維持する
- ラグジュアリーブランドの理念に沿ったバー運営を実施する

要件:

- プロのミクソロジストとして5年以上の経験（必須）
- バーまたはホスピタリティの現場でのリーダーシップ経験（必須）
- ゲストおよびチームとのコミュニケーションのための日本語と英語の流暢さ（必須）
- クラシックおよび現代のカクテル技術に関する専門知識（必須）
- プレミアムスピリッツ、リキュール、カクテル材料の知識（必須）
- 国際的なシェフやホスピタリティチームとの協働経験があれば望ましいが必須ではない
- バーの在庫管理およびコストコントロールの知識があれば望ましいが必須ではない
- ブランドの美学に沿った革新的なカクテルメニューのデザイン能力があれば望ましいが必須ではない
- ラグジュアリーブランドのホスピタリティ哲学の知識があれば望ましいが必須ではない

Company Description