SPECIALIZED GROUP Understanding People

F&B Director / 料飲部長 | 外資系ラグジュアリーホテル

外資系高級ホテルの料飲部門を統括

Job Information

Recruiter
Specialized Group

Job ID
1621302

Industry
Hotel

Job Type
Permanent Full-time

Location
Tokyo - 23 Wards

Salary
Negotiable, based on experience

Refreshed
November 4th, 2026 11:04

General Requirements

Minimum Experience Level
Over 10 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

Food & Beverage Director | Luxury Hotel Operations 料飲部長 ラグジュアリーホテル

Overview

Our client is seeking a senior Food & Beverage leader to manage operations at a prestigious international luxury hotel in Tokyo. This role offers the opportunity to oversee multiple dining outlets, drive revenue growth, and elevate guest experiences in a high-end hospitality setting. The position includes competitive benefits and the chance to work in a renowned luxury environment.

主な責任:

- 複数の店舗にわたるフード＆ビバレッジの全業務を監督する
- F&Bの収益と利益率を向上させるための戦略を策定・実施する
- F&Bマネージャーおよび運営チームを指導・育成する
- 部門の予算、損益計算書、財務予測を管理する

- すべてのダイニング店舗で卓越したラグジュアリーサービス基準を維持する
- 料理部門のリーダーシップと協力してメニューおよびダイニングコンセプトを開発する
- 運営のKPI、ゲストのフィードバック、サービスパフォーマンスを監視する
- 健康、安全、衛生、ブランド基準の遵守を確実にする
- ゼネラルマネージャーおよびエグゼクティブ委員会とホテル戦略に取り組む
- ゲスト体験を向上させる革新的なF&Bコンセプトを特定し導入する
- 宴会およびラグジュアリーダイニングの運営を効率性と品質のために最適化する
- 多文化チームを管理し、協力と運営の卓越性を促進する

要件:

- 高級ホテルの飲食部門管理において10年以上の経験
- 実績のある損益管理および予算編成の専門知識
- 複数の飲食店舗運営管理の経験
- 宴会および高級ダイニング管理に関する豊富な知識
- 飲食部門のディレクターまたはアシスタントディレクターとしてのリーダーシップ経験
- ホスピタリティマネジメントまたは関連分野の学位が望ましいが必須ではない
- 多文化チームを効果的に管理する能力
- 日本語および英語での流暢なコミュニケーション能力が望ましいが必須ではない
- 収益成長に焦点を当てた強い商業的洞察力
- メニュー開発において料理部門のリーダーシップと協力した経験
- 運営の主要業績評価指標（KPI）およびゲストのフィードバックの監視に熟練
- ホスピタリティにおける健康、安全、衛生の遵守に関する知識
- 高いパフォーマンスを発揮する飲食チームの育成および指導能力
- 財務予測およびコスト管理技術の経験

Company Description