SPECIALIZED GROUP Understanding People

F&B Manager / 料飲マネージャー | 高級リゾートホテル

高級リゾートホテルの料飲部門を統括

Job Information

Recruiter
Specialized Group

Job ID
1621303

Industry
Hotel

Job Type
Permanent Full-time

Location
Tokyo - 23 Wards

Salary
Negotiable, based on experience

Refreshed
November 4th, 2026 11:06

General Requirements

Minimum Experience Level
Over 1 year

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 Manager 2 | Multi-Outlet Operations フード＆ビバレッジマネージャー2

Overview

Our client is seeking an experienced Food & Beverage Manager to oversee multiple dining outlets at a prestigious luxury resort hotel in Japan. This role offers the opportunity to lead high-performing teams and shape exceptional guest dining experiences within a luxury resort setting. Benefits include working in a renowned resort environment with competitive compensation and the chance to collaborate closely with senior leadership.

主な責任:

- 複数の飲食店舗の日々の運営を監督する
- 卓越したゲスト体験と高級サービス基準を確保する
- 飲食チームを指導、訓練し、サービスの優秀さを促進する
- 部門の予算、収益、人件費、在庫を管理する

- 料理チームと協力してメニューやダイニングコンセプトを向上させる
- ゲストのフィードバックを監視し、サービス改善を実施する
- 食品安全および衛生規則の遵守を確保する
- スタッフの管理、スケジューリング、運営効率を管理する
- 飲食プロモーションを支援し、収益と利益率を最大化する
- 飲食部門ディレクターおよび他部門と調整する
- 高級基準のサービスプロトコルを開発・実施する
- 財務報告を分析し、飲食の収益性を最適化する
- 飲食管理ソフトウェアやPOSシステムを活用して運営する
- 多文化のゲストの好みや期待に合わせて運営を適応させる

要件:

- 高級ホテルまたはリゾートでの実績ある飲食管理経験
- レストラン、バー、複数店舗運営に関する豊富な知識
- 予算編成、コスト管理、収益管理の経験
- 飲食チームのトレーニングおよび育成におけるリーダーシップスキル
- 優れたゲスト対応およびコミュニケーション能力
- 日本語でのコミュニケーション能力
- 英語の習熟度
- 食品安全および衛生規則に関する知識
- スタッフのシフト管理および労働コスト管理の経験
- ゲストのフィードバックを分析し、サービス改善を実施する能力
- 高級ホスピタリティサービスの基準およびプロトコルに精通していること
- 飲食管理ソフトウェアまたはPOSシステムの操作に熟練していること
- メニュー開発において料理チームと協力した経験

Company Description