SPECIALIZED GROUP Understanding People

F&B Director / 料飲部長 | 大阪・ラグジュアリーホテル

Full ownership of F&B strategy and P&L

Job Information

Recruiter
Specialized Group

Job ID
1623252

Industry
Hotel

Job Type
Permanent Full-time

Location
Osaka Prefecture

Salary
Negotiable, based on experience

Refreshed
November 16th, 2026 16:18

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

Director of Food and Beverage | F&B Leadership 料飲部長

Overview

Our client is seeking a Director of Food and Beverage to lead all F&B operations at a major luxury hotel in Osaka. This role offers full ownership of multiple restaurants, bars, room service, kitchens, and banquet events, providing a unique opportunity to shape guest experience and commercial success. The position includes competitive benefits and the chance to lead a diverse team in a prestigious setting.

主な責任:

- 複数の店舗にわたる飲食業務全般の監督
- 明確な目標を持って飲食マネージャーおよびチームを管理・育成
- 飲食予算、損益計算書、財務予測の所有および管理
- サービス、食品の品質、清潔さに関する高い基準の設定と維持

- ゲスト満足度向上の取り組みを主導し、サービス回復を管理
- スタッフの勤務表を計画し、労働生産性を最適化
- エグゼクティブシェフと共に新メニューおよび飲食コンセプトを承認
- 在庫、ストックレベル、廃棄物、食品安全の遵守を管理
- 季節ごとのプロモーションおよび商業パートナーシップを推進
- 宴会およびイベントの飲食業務を主導
- 競合他社のメニューおよび価格を監視し、市場競争力を維持
- 飲食における主要プロジェクトおよび設備投資の優先事項を主導

要件:

- 高級ホテルでの4年以上のF&Bシニアリーダーシップ経験（必須）
- 複数のF&B店舗および大規模チームの管理経験（必須）
- 予算、損益計算書、予測スキルを備えた強力な財務知識（必須）
- ビジネスレベルの英語および日本語能力（必須）
- 地元の食品安全、衛生規則、およびホテルのコンプライアンスに関する知識（必須）
- ホテル経営、料理芸術、または関連分野の学位または同等の資格（必須）
- F&Bの在庫、ストック、廃棄物管理の経験
- シェフと協力してF&Bコンセプトおよびメニューを開発・実施するスキル
- 商業パートナーシップおよび季節プロモーションをリードする能力
- 労働生産性およびスタッフスケジューリングの最適化に関する能力
- ゲスト満足度の測定およびサービス回復管理の経験
- 強力なステークホルダーコミュニケーションおよび異文化リーダーシップスキル
- 宴会およびイベントのF&B運営管理に関する知識
- F&B管理ソフトウェアおよび報告ツールの使用に熟練していることが望ましいが必須ではない

Company Description