



マンダリンオリエンタル東京【宿泊部門 デューティーマネージャー】ラグジュアリーホテルでVIP顧客対応をお任せ

眼下にすばらしい風景が広がるラグジュアリーな5つ星ホテル

募集職種

採用企業名

マンダリン オリエンタル 東京

求人ID

1450884

業種

ホテル

雇用形態

正社員

勤務地

東京都 23区, 中央区

最寄駅

銀座線、 三越前駅

給与

400万円～経験考慮の上、応相談

更新日

2024年05月08日 06:00

応募必要条件

職務経験

3年以上

キャリアレベル

中途経験者レベル

英語レベル

ビジネス会話レベル

日本語レベル

ネイティブ

最終学歴

高等学校卒

現在のビザ

日本での就労許可が必要です

募集要項

ラグジュアリーなホテルを世界に展開する「マンダリン オリエンタル 東京」
「フォーブス・トラベルガイド2023」にて「ホテル」と「スパ」の両部門にて最高評価の5つ星を獲得。9年連続で5つ星を獲得している唯一のホテルブランドです。

===== 宿泊部門 デューティーマネージャー =====

ホテルがいかなる時もすべてのお客さまにご満足いただけるよう円滑にオペレーションを行う業務です。
VIPのお客さまのお出迎え・お見送りやグッドコメント・コンプレインのご対応、事故や緊急時の対応など、多岐にわたるデューティーマネージャー業務をご担当いただきます。

<主な職務内容>

- ・VIPのお客様の接客、特別なリクエスト、グッドコメントやコンプレイン、事故、緊急時の対応など
- ・デューティーマネージャーログへの報告とフォローアップ
- ・週末、祝日のサイトインスペクションの実施
- ・日勤、夜勤ともございます

【勤務地】

マンダリンオリエンタル東京
東京都中央区日本橋室町2-1-1
アクセス：東京メトロ銀座線、半蔵門線「三越前駅」直上

【雇用形態】

正社員
※試用期間3ヶ月間(同条件)

【給与】

35万円/月～(420万円/年～)
※経験・能力を考慮して決定
※別途交通費支給(月額上限50,000円、ほか規定あり)

【就業時間】

シフト制
拘束9時間でのシフト制(実働8時間+休憩1時間)
8:00-17:00、12:00-21:00、22:00-翌7:00(夜勤)など
※変更の可能性あり

【休日休暇】

公休：月9～10日(年間休日115日)
※詳細は前月作成のシフト表による
◇年次有給休暇
※有給休暇消化率80%以上
シフトに有給休暇を組み込み取得促進(部署による)
◇慶弔休暇(結婚・忌引・出産)
◇平日休みあり
◇産休・育休取得実績あり
◇育児休暇 ※男性の取得者も実績あり

【諸手当・福利厚生】

- ・社会保険完備
- ・勤務日に従業員食堂にて1食無償でご提供
- ・通勤手当、残業手当、深夜勤務手当(職種による)等支給
- ・入社時オリエンテーション制度あり
- ・マンダリン オリエンタル ホテル グループの優待制度
- ・海外のマンダリン オリエンタル ホテル異動のチャンスあり
- ・各種研修プログラム
- ・社内イベント
- ・従業員表彰制度
- ・クラブ活動サポート制度
- ・マネジメントイントレニー制度
- ・社内公募制度

スキル・資格**【応募に必要な経験・スキル】**

- ・ホテルでのデューティーマネージャー経験3年以上
- ・最低3年ホスピタリティ(接客業)または観光業界での業務経験、フロントオフィス業務経験者優遇
- ・パソコンスキルをお持ちの方
- ・緊急時対応、安全に関する手順、知識をお持ちの方
- ・「マンダリン オリエンタル 東京で働きたい」という強い思いのある方

会社説明**マンダリン オリエンタル 東京とは**

マンダリン オリエンタル日本初のホテルとして、2005年12月2日、東京日本橋に開業しました。グループの理念「センス・オブ・プレイス＝立地する土地柄と文化に敬意を表するホテルづくり」をハード面はもちろんソフト面でも実現。館内デザインには「森と水＝日本の自然」をモチーフに和の趣を取り入れ、スタイリッシュな中にも安らぎに満ちたラグジュアリーな空間を作り出しています。38階建の日本橋三井タワー高層階に位置するゲストルームは全179室。50㎡以上のゆとりあるスペースに最先端のITを取り入れ、すべてのゲストルームから東京を眼下に見渡す眺望をお楽しみいただけます。館内には、充実した施設と数々の受賞歴を誇る直営スパ、12の料飲施設、グラントボールルーム(1)、パンケットルーム(4)、ミーティングルーム(6)、チャペルなどを完備しています。開業以来数々の世界的な賞やランキングに輝いております。

マンダリン オリエンタル 東京の主な受賞歴

2023年、9年連続で米国の格付け会社『フォーブス・トラベルガイド』より、「ホテル部門」・「スパ部門」共に最高評価の5つ星を獲得
2022年、『ミシュランガイド東京2023』にて6年連続ビブグルマン評価(ピッツァパー on 38th)

2022年、『ガンベロロッソ』による『世界のトップ・イタリアンレストラン』2023年版にて、4年連続ピッツェリア部門の3スライスを受賞(ピッツァバー on 38th)

2022年、『50 Top Pizza』にて「50 Top Pizza Asia - Pacific 2022」3位評価、「Top Pizzeria in Japan 2022 by Ca.Form Japan」評価獲得(ピッツァバー on 38th)

「Pizza Maker of the Year 2022 - Peroni Award」受賞(総料理長 ダニエレ・カーソン)