



【インド求人！】インド日本人向けホテルの日本食レストラン×マネージャー

対日系企業向けのマーケティングにも関わる機会もあり！

募集職種

人材紹介会社

RGF Select India Pvt. Ltd

採用企業名

日本人向けホテル

求人ID

1553707

業種

レストラン・フードサービス

外国人の割合

外国人 多数

雇用形態

正社員

勤務地

インド

給与

300万円～350万円

ボーナス

固定給+ボーナス

勤務時間

11:00-23:00の中で9時間のシフト制

休日・休暇

シフト制（週一日）+その他有給休暇

更新日

2026年01月16日 05:00

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

日常会話レベル (英語使用比率: 50%程度)

日本語レベル

ネイティブ

最終学歴

大学卒：学士号

現在のビザ

日本での就労許可は必要ありません

募集要項

【おすすめポイント】

★在インド日系企業やインド在住日本人をターゲットとして、同ホテルを使っていたりいただく機会を増やすレストランサービスの向上に取り組んで頂きます。顧客満足度向上につながるよう、裁量をもって顧客増加のための活動を推進して頂きます！
★レストランのオペレーション管理に加えて、各イベントでの同ホテルやケータリングサービスを活用いただけるように対日系企業向けのマーケティングにも関わる機会がございます！
★レストランやホテルでのカスタマーサポート、ホールスタッフ経験者を募集！

<勤務日>

週6日勤務、お客様の少ない日に休みをとっていただきます。
 また、11:00-23:00の中で9時間のシフト制となります。

ホテル内に2つあるレストランでのサービス向上に向けて、ホールスタッフの教育・管理をメインに行って頂きます。当ホテルは、デリー・グルガオンでは唯一日本人顧客に特化したホテル運営を実施しており、日本人のお客様のインド事業を支える貴重な存在として重宝されております。日本人のお客様の満足度を高めるために日本人顧客との橋渡し役としてサービス向上に貢献して頂きたいです。

<業務内容>

・主に本格的な日本食レストランおよびバンケットスペースの運営を担当していただきます。
 理想的な候補者は、リーダーシップ力を持ち、日本食と日本文化に深い理解と敬意を持ち、最高のダイニング体験を提供する姿勢を持っている方です。

■具体的には

●オペレーション管理：

- ・レストランの日々の運営管理（開店・閉店業務を含む）
- ・衛生・安全基準の遵守の徹底
- ・食材（特に日本産食材）の在庫管理と発注
- ・POSシステム、予約、デリバリープラットフォームの管理

●スタッフマネジメント：

- ・フロントおよびキッチンスタッフの採用・教育・管理
- ・シフト表の作成および人員配置の最適化
- ・日々のプレシフトミーティングの実施（メニュー変更やサービス方針の共有）
- ・日本的なおもてなし文化に基づいたチーム作り

●顧客サービス：

- ・丁寧かつ迅速な対応で、優れたゲスト体験を提供
- ・クレームへの適切な対応とフォローアップ
- ・顧客満足度の向上とリピーター獲得に向けた施策

●財務管理：

- ・労務費、食材費、その他の運営コストの管理
- ・売上レポート、予算、損益計算書の作成と分析
- ・売上向上およびコスト削減のための改善策立案

●メニューと文化の一貫性保持：

- ・シェフと連携し、日本食のクオリティ維持と改善を行う
- ・料理の提供・プレゼンテーションにおいて、伝統的または現代的な日本スタイルを遵守
- ・日本食や外食トレンドに関する最新情報を継続的に収集

スキル・資格

<必要なスキル・経験>

- ・レストラン・ホテルにてホールスタッフとしての勤務経験のある方
- ・ローカルスタッフの教育・管理を通じてサービスの向上に真摯に取り組める方
- ・ホールのオペレーション管理に加えて、マーケティングや新規イベントの企画等にも取り組める方
- ・中長期的にインドで就業を希望する方

<あると好ましいスキル・経験>

- ・日本食、飲料（特に日本酒）および食事マナーに関する知識
- ・海外での勤務経験
- ・インドでの勤務、滞在経験

会社説明