



神戸 | スチュワードマネージャー | レストランや宴会場の厨房管理 | ANAクラウンプラザ  
ホテル神戸

神戸随一の眺望を誇る、ランドマークホテルでのお仕事

#### 募集職種

##### 採用企業名

株式会社新神戸ホールディング

##### 求人ID

1564509

##### 業種

ホテル

##### 会社の種類

中小企業 (従業員300名以下) - 外資系企業

##### 雇用形態

正社員

##### 勤務地

兵庫県, 神戸市中央区

##### 最寄駅

西神 山手線、 新神戸駅

##### 給与

450万円 ~ 700万円

##### 勤務時間

1ヶ月変形労働制。実働7時間45分。休憩1時間。

##### 休日・休暇

年間休日111日、有休休暇（初年度10日）、リフレッシュ休暇（4日間）

##### 更新日

2026年02月13日 11:00

#### 応募必要条件

##### 職務経験

1年以上

##### キャリアレベル

中途経験者レベル

##### 英語レベル

無し

##### 日本語レベル

流暢

##### 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

ホテルのスチュワード業務全般の管理およびマネジメント業務を担っていただきます。

**【具体的な業務内容】**

- ・スチュワード業務の管理、厨房、レストラン、宴会場のスチュワード業務全体を監督・管理する。
- ・日常清掃および食器洗浄業務を監督・調整する。
- ・外部委託スタッフを含め、適切な人員配置を行う。
- ・定期的に厨房を巡回し、清潔・安全基準を確認する。
- ・外部委託スタッフの監督、外部スチュワード業者と連携し、ホテル基準に従った業務遂行を確保する。
- ・外部委託スタッフの勤怠・業務品質を管理・指導する。
- ・定期的にミーティングやトレーニングを実施し、品質・生産性の向上を図る。
- ・衛生・安全・法令遵守、HACCP およびホテルの衛生基準に基づき業務を行う。
- ・廃棄物管理、リサイクル、環境対策を推進する。
- ・厨房器具、食器、洗浄用薬品等の在庫を管理する。
- ・破損・紛失を最小限に抑え、コスト管理を徹底する。
- ・スチュワードの勤務シフトと人員配置を管理する。
- ・洗浄エリアおよび保管エリアの状態を確認する。

**【雇用形態】**

正社員

試用期間 3か月

**【勤務地】**

ANAクラウンプラザホテル神戸

神戸市営地下鉄山手線「新神戸駅」直結

**【給与】**

想定年収 480万～699万（月給×12か月）

※ご経験・スキル等により応相談

手当：通勤補助費(上限あり)

**【勤務時間】**

1ヶ月変形労働制。実働7時間45分。休憩1時間。

**【休日・休暇】**

年間休日111日

リフレッシュ休暇4日

有給休暇 初年度10日

**【福利厚生】**

- ・全国、全世界のインターナショナル・ホテルズ・グループ内のホテル宿泊の従業員割引制度あり
- ・交通費支給（6ヶ月定期代：上限220,200円）
- ・社会保険（健康保険・厚生年金）
- ・雇用保険
- ・労災保険加入
- ・従業員食堂の利用可
- ・社内外の研修制度あり

**スキル・資格**

- レストランなどの厨房経験がある方
- リーダーやマネジメント経験がある方
- 日本語検定（JP1）レベル以上、もしくは同等レベル
- ホテルでのスチュワード経験がある方は歓迎いたします
- スチュワード委託企業でのマネジメント経験がある方は歓迎いたします

**会社説明**