



Understanding People

Restaurant Supervisor | Hotel Industry レストランスーパーバイザー・ホテル業界

Pre-opening hotel project

募集職種

人材紹介会社

スペシャライズドグループ株式会社

求人ID

1593237

業種

ホテル

雇用形態

正社員

勤務地

東京都 23区

給与

経験考慮の上、応相談

更新日

2026年05月25日 15:00

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

ビジネス会話レベル

最終学歴

大学卒：学士号

現在のビザ

日本での就労許可が必要です

募集要項

Restaurant Supervisor | Hotel Industry レストランスーパーバイザー・ホテル業界

Our client, a hotel in the hospitality industry, is seeking a motivated Restaurant Supervisor to join their pre-opening team. This role offers the opportunity to support the setup and daily operations of the restaurant, ensuring excellent guest experiences and high operational standards from the hotel opening onward.

Key Responsibilities:

- Supervise daily restaurant operations
- Lead and train restaurant team members
- Monitor guest satisfaction and address concerns
- Coordinate staff schedules and section assignments
- Ensure compliance with hygiene and safety standards
- Support pre-opening setup and operational readiness
- Collaborate with kitchen for seamless service

- Manage inventory and stock ordering

Qualifications:

- Previous experience in restaurant or hotel F&B operations
- Supervisory or team leadership experience is preferred but not mandatory
- Ability to work flexible schedules, including weekends and holidays
- Experience with restaurant pre-opening procedures is preferred but not mandatory
- Knowledge of hygiene, sanitation, and safety standards
- Strong communication skills for coordinating with kitchen and other departments

ホテル業界におけるホスピタリティ企業で、やる気のあるレストラン主任を募集しています。開業前のチームに参加し、レストランの立ち上げや日々の運営を支援することで、お客様に優れた体験を提供し、高い運営基準を維持する役割です。

業務内容：

- 日々のレストラン運営の監督
- レストランチームの指導、トレーニング、スケジュール調整
- お客様の満足度のモニタリングと問題の解決
- 衛生と安全基準の遵守
- 開業前の準備と運営体制のサポート
- キッチンとの連携でスムーズなサービスを提供
- 在庫管理と発注業務

求める人材：

- レストランまたはホテルの飲食部門での経験
- スーパーバイザーまたはチームリーダーの経験があれば尚可（必須ではありません）
- 週末や祝日を含む柔軟なシフトでの勤務が可能
- レストラン開業準備の経験があれば尚可（必須ではありません）
- 衛生、サニテーション、安全基準に関する知識
- キッチンや他部門との調整に必要なコミュニケーションスキル

会社説明