



Understanding People

Food and Beverage Manager | フード & ビバレッジマネージャー・ラグジュアリーホテル

Luxury hospitality brand

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

1593484

業種

ホテル

雇用形態

正社員

勤務地

京都府

給与

経験考慮の上、応相談

更新日

2026年05月27日 13:37

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

Food and Beverage Manager | Luxury Hotels フード & ビバレッジマネージャー・ラグジュアリーホテル

An internationally recognized luxury hospitality company is seeking a Food and Beverage Manager to oversee dining operations at its high-end property in Kyoto. This role offers the opportunity to lead premium food and beverage services within an intimate hospitality environment focused on exceptional guest experiences and personalized service.

Key Responsibilities

- Oversee daily food and beverage operations across in-house dining services
- Lead and develop the F&B team to maintain high service standards
- Support initiatives to enhance guest satisfaction and overall dining experience
- Coordinate dining concepts and seasonal service offerings

- Collaborate with culinary and operations teams to ensure smooth service delivery
- Monitor operational performance and support continuous improvement initiatives
- Handle guest feedback and maintain service quality standards
- Support planning and execution of hospitality and cultural experience programs

Qualifications

- Experience in food and beverage management within luxury hotels or upscale hospitality environments
- Business-level Japanese and English communication skills
- Strong leadership and team management capabilities
- Experience managing premium guest service operations
- Knowledge of Japanese dining and hospitality culture
- Ability to work effectively in a hands-on and collaborative environment
- Experience in luxury or internationally recognized hospitality brands is preferred
- Familiarity with fine dining operations is preferred

外資系ラグジュアリーホスピタリティ企業にて、京都エリアのホテル内F&Bオペレーションを担当いただくポジションです。質の高いゲストサービスを重視する環境の中で、レストラン運営やチームマネジメントをご担当いただきます。上質なホスピタリティ環境で経験を活かしていただけるポジションです。

主な業務内容

- ホテル内飲食オペレーション全般の管理
- F&Bチームのマネジメントおよび育成
- ゲスト満足度向上に向けたサービス品質管理
- 季節メニューやダイニング企画の運営サポート
- キッチンおよび関連部署との連携による円滑な店舗運営
- オペレーション改善およびサービス向上施策の推進
- 顧客対応およびサービス品質維持
- ホスピタリティおよび文化体験プログラム運営サポート

応募資格

- ラグジュアリーホテルまたは高級ホスピタリティ業界におけるF&Bマネジメント経験
- 日本語・英語でのビジネスレベルのコミュニケーション能力
- 高いリーダーシップおよびチームマネジメント能力
- 高品質なゲストサービス運営経験
- 日本の食文化およびホスピタリティに関する知識
- 現場で柔軟に対応できる実務能力
- 外資系またはラグジュアリーホスピタリティ業界経験歓迎
- ファインダイニング運営経験歓迎

会社説明