



京都ラグジュアリーホテル | F&B統括マネージャー

京都ラグジュアリーホテル | F&B統括マネージャー

募集職種

人材紹介会社
マイケル・ページ・インターナショナル・ジャパン株式会社

求人ID
1605708

業種
ホテル

雇用形態
正社員

勤務地
京都府

給与
450万円 ~ 500万円

更新日
2026年08月04日 16:16

応募必要条件

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

日本語レベル
ネイティブ

最終学歴
短大卒： 準学士号

現在のビザ
日本での就労許可が必要です

募集要項

京都エリアのラグジュアリーホテルにて、F&B部門全体の運営、チームマネジメント、サービス品質向上を担うF&B マネージャーポジションです。
日々のオペレーション管理に加え、スタッフ育成、ゲスト満足度向上、予算・品質管理、他部門との連携を通じて、ホテル全体のゲスト体験に貢献いただきます。

Client Details

京都エリアに位置する外資系ラグジュアリーホテルです。日本らしい美意識と現代的なラグジュアリーを融合した空間で、国内外のゲストに上質な宿泊・ダイニング体験を提供しています。
F&B部門は、ホテル全体の印象を大きく左右する重要な部門です。本ポジションでは、レストラン運営だけでなく、チーム育成、サービス改善、他部門との連携を通じて、記憶に残るダイニング体験をつくる役割を担います。

Description

<主な業務内容>

- F&B部門の日常オペレーション全体の統括

- ・ レストランチームの育成、指導、パフォーマンス管理
- ・ ラグジュアリーホテル基準に沿ったサービス品質の維持・向上
- ・ ゲスト満足度の確認およびサービス課題への対応
- ・ スタッフィング、シフト管理、オペレーション計画の管理
- ・ 品質基準、予算、業務効率のモニタリング
- ・ Executive Chefや他部門と連携したゲスト体験の向上
- ・ サービス品質やオペレーション改善に向けた施策の企画・実行

Job Offer

< 年収・手当 >

- ・ 給与：456万円～ 経験・スキル・選考評価に応じて決定
- ・ 昇給・賞与：会社規定に準ずる
- ・ 各種手当：会社規定に準ずる

< 各種保険 >

- ・ 健康保険
- ・ 厚生年金
- ・ 雇用保険
- ・ 労災保険

< 福利厚生 >

- ・ 社会保険完備
- ・ 外資系ラグジュアリーホテルでのキャリア形成機会
- ・ F&Bマネジメント、チーム育成、サービス改善に深く関われる環境
- ・ 国内外のゲストに向けた上質なサービス経験
- ・ 将来的なキャリアアップ機会
- ・ ホスピタリティ業界で専門性を高められる環境

< 勤務地・働き方 >

- ・ 勤務地：京都エリア
- ・ 勤務形態：シフト制
- ・ 雇用形態：正社員

< 休日休暇 >

- ・ 休日休暇：会社規定に準ずる
- ・ 有給休暇
- ・ その他休暇制度あり

To apply online please click the 'Apply' button below. For a confidential discussion about this role please contact Ukyo Magara on +81368328632.

スキル・資格

< 必須条件 >

- ・ ホテル、レストラン、ファインダイニング、またはF&B領域でのマネジメント経験
- ・ F&Bチームの育成、指導、オペレーション管理経験
- ・ 日本語：ネイティブレベル、または同等の高いコミュニケーション力
- ・ 英語：Low Businessレベル以上
- ・ ゲスト満足度向上に向けて主体的に行動できる方
- ・ チームを巻き込みながら、安定したサービス運営ができる方
- ・ 品質、効率、スタッフ育成のバランスを意識して業務を進められる方
- ・ 中長期的に業務に取り組める方

< 歓迎条件 >

- ・ ラグジュアリーホテルまたはファインダイニングでのF&Bマネジメント経験
- ・ ホテル内レストラン、オールデイダイニング、和食・洋食・ファインダイニングいずれかの運営経験
- ・ 予算管理、コスト管理、シフト管理、サービス改善の経験
- ・ 海外ゲスト対応経験
- ・ 京都エリアでホスピタリティキャリアを築きたい方

会社説明

京都エリアに位置する外資系ラグジュアリーホテルです。日本らしい美意識と現代的なラグジュアリーを融合した空間で、国内外のゲストに上質な宿泊・ダイニング体験を提供しています。
F&B部門は、ホテル全体の印象を大きく左右する重要な部門です。本ポジションでは、レストラン運営だけでなく、チーム育成、サービス改善、他部門との連携を通じて、記憶に残るダイニング体験をつくる役割を担います。