



Understanding People

Restaurant Manager / レストランマネージャー

Luxury international hotel in Kyoto

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

1611206

業種

レストラン・フードサービス

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09月07日 10:34

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 Manager - Luxury Hospitality レストランマネージャー

Overview

Our client is seeking an experienced restaurant manager to lead daily operations at a luxury international hotel's high-end restaurant in Kyoto. This role offers the opportunity to oversee a prestigious dining venue, enhance guest experiences, and develop a skilled service team. Benefits include working in a luxury hospitality environment with exposure to VIP guests and potential for career growth in upscale restaurant management.

主な責任:

- 高級ホテルレストランの日常業務を管理する
- レストランサービスチームを指導、訓練、育成する
- 卓越したゲスト体験と高級サービス基準を確保する
- VIPゲストや特別なリクエストに専門的に対応する
- スタッフのスケジュール管理と日々のチームブリーフィングを実施する
- エグゼクティブシェフおよびキッチンチームと密接に連携する
- レストランの収益、コスト、全体的な財務パフォーマンスを監視する
- 在庫管理、発注、ストックコントロールのプロセスを監督する
- 衛生、安全、ブランド基準の遵守を確実にする
- マーケティングプロモーション、イベント、収益向上施策を支援する
- 高級基準を維持するためのサービス品質監査を実施する
- ゲストの苦情を迅速に解決し、満足度を維持する
- 運営データを分析し、レストランのパフォーマンスを向上させる
- スタッフのパフォーマンス計画を作成し、評価を実施する

要件:

- 高級ホテルまたは高級レストランの管理において5年以上の経験
- ホスピタリティ業界での監督または管理経験が証明されていること
- 高級ホスピタリティおよびサービス基準に関する豊富な知識
- VIPおよび国際的なゲストの対応経験
- ビジネスレベルの日本語能力
- 優れたコミュニケーション能力とゲストサービススキル
- スタッフのシフト管理および日常業務の運営能力
- 在庫管理、発注、ストックコントロールシステムに関する知識
- キッチンおよび料理チームとの協力経験
- 食品サービスにおける衛生および安全基準の知識
- マーケティングプロモーションおよびイベント企画のサポート能力
- 週末や祝日を含む柔軟なシフト対応可能性

会社説明