



Understanding People

Restaurant Supervisor / レストランスーパーバイザー

Luxury hotel dining leadership

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

1611422

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09月22日 05:00

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 レストランスーパーバイザー - Dining Operations

Overview

Our client is seeking a Restaurant Supervisor for a luxury international hotel specializing in high-end dining and guest services. This role offers the opportunity to lead daily restaurant operations and enhance guest experiences in a prestigious setting. Benefits include working in a luxury environment with potential for career growth and exposure to international clientele.

主な責任:

- ・シフト中にレストランのサービススタッフを監督し指導する
- ・ラグジュアリーサービスの基準が常に維持されるようにする
- ・ゲストの要望、フィードバック、サービス回復を専門的に対応する
- ・キッチンおよびホテルの各部署と連携し、円滑な運営を図る
- ・シフト前のブリーフィングを実施し、スタッフのトレーニングを支援する
- ・ホテルの基準に沿ったレストランのセッティング、清掃、プレゼンテーションを管理する
- ・予約、座席計画、VIPゲストの手配をサポートする
- ・在庫管理および運用手順の支援を行う
- ・衛生、安全、ブランド基準の遵守を確実にする
- ・ゲスト満足度および収益目標の達成に向けてレストランマネージャーを支援する
- ・チームを動機付け、卓越したダイニング体験を提供できるよう育成する
- ・ゲストを個別に歓迎し、ラグジュアリーな体験を高めるための細やかな対応を行う

要件:

- ・高級レストランまたはホテルの飲食部門での3年以上の経験
- ・レストランまたはホスピタリティ環境での監督経験
- ・ビジネスレベルの日本語コミュニケーション能力
- ・VIPおよび国際的なゲストへのサービス経験
- ・優れたゲストサービスおよびコミュニケーションスキル
- ・キッチンおよびホテルの各部署との調整能力
- ・高級サービスの基準およびプロトコルに関する知識
- ・予約および席管理システムの知識
- ・飲食部門における衛生および安全遵守の理解
- ・スタッフのトレーニングおよびシフト前のブリーフィング経験
- ・シフト勤務、週末、祝日の勤務に対応できる柔軟性

会社説明