



Understanding People

Mixologist Supervisor / ミクソロジスト・スーパーバイザー

Luxury brand | Premium cocktail bar

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
1614039業種
レストラン・フードサービス雇用形態
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17日 17:45

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

Mixologist Supervisor パーテンドースーパーバイザー

Overview

Our client is seeking a Mixologist for a prestigious restaurant in Tokyo operated by a world-renowned luxury fashion brand, supporting the renewal of their exclusive lounge and bar. This role offers the unique opportunity to lead a team and collaborate with international chefs, enhancing your skills with global culinary techniques. Benefits include working with premium ingredients and exposure to high standards of hospitality in a culturally rich environment.

主な責任:

- ・ パーチームを率いて高品質なカクテルサービスを確保する
- ・ ブランドの美学を反映したカクテルメニューを作成・革新する
- ・ プレミアムスピリッツと材料に関する専門知識を維持する
- ・ パーソナライズされたサービスを通じて卓越したゲスト満足を実現する

- 国際的なシェフやホスピタリティチームと協力する
- バーの在庫を監督し、効果的にコストを管理する
- スタッフを訓練・指導し、ラグジュアリーホスピタリティの基準を維持する
- ラグジュアリーブランドの理念に沿ったバー運営を実施する

要件:

- プロのミクソロジストとして5年以上の経験（必須）
- バーまたはホスピタリティの現場でのリーダーシップ経験（必須）
- ゲストおよびチームとのコミュニケーションのための日本語と英語の流暢さ（必須）
- クラシックおよび現代のカクテル技術に関する専門知識（必須）
- プレミアムスピリッツ、リキュール、カクテル材料の知識（必須）
- 国際的なシェフやホスピタリティチームとの協働経験があれば望ましいが必須ではない
- バーの在庫管理およびコストコントロールの知識があれば望ましいが必須ではない
- ブランドの美学に沿った革新的なカクテルメニューのデザイン能力があれば望ましいが必須ではない
- ラグジュアリーブランドのホスピタリティ哲学の知識があれば望ましいが必須ではない

会社説明