SPECIALIZED GROUP Understanding People

Director of Food & Beverage / 料飲部長

大阪の高級ホテルで料飲部長を募集

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
1621904

業種
ホテル

雇用形態
正社員

勤務地
大阪府

給与
経験考慮の上、応相談

更新日
2026年11月10日 23:29

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

Director of Food and Beverage | F&B Leadership 料飲部長

Overview

Our client is seeking a Director of Food and Beverage to lead all F&B operations at a major luxury hotel in Osaka. This role offers full ownership of multiple restaurants, bars, room service, kitchens, and banquet events, providing a unique opportunity to shape guest experience and commercial success. The position includes competitive benefits and the chance to lead a diverse team in a prestigious setting.

主な責任:

- 複数の店舗にわたる飲食業務全般の監督
- 明確な目標を持って飲食マネージャーおよびチームを管理・育成
- 飲食予算、損益計算書、財務予測の所有および管理
- サービス、食品の品質、清潔さに関する高い基準の設定と維持
- ゲスト満足度向上の取り組みを主導し、サービス回復を管理
- スタッフの勤務表を計画し、労働生産性を最適化
- エグゼクティブシェフと共に新メニューおよび飲食コンセプトを承認
- 在庫、ストックレベル、廃棄物、食品安全の遵守を管理
- 季節ごとのプロモーションおよび商業パートナーシップを推進
- 宴会およびイベントの飲食業務を主導
- 競合他社のメニューおよび価格を監視し、市場競争力を維持
- 飲食における主要プロジェクトおよび設備投資の優先事項を主導

要件:

- 高級ホテルでの4年以上のF&Bシニアリーダーシップ経験 (必須)
- 複数のF&B店舗および大規模チームの管理経験 (必須)
- 予算、損益計算書、予測スキルを備えた強力な財務知識 (必須)
- ビジネスレベルの英語および日本語能力 (必須)
- 地元の食品安全、衛生規則、およびホテルのコンプライアンスに関する知識 (必須)
- ホテル経営、料理芸術、または関連分野の学位または同等の資格 (必須)
- F&Bの在庫、ストック、廃棄物管理の経験
- シェフと協力してF&Bコンセプトおよびメニューを開発・実施するスキル
- 商業パートナーシップおよび季節プロモーションをリードする能力
- 労働生産性およびスタッフスケジューリングの最適化に関する能力
- ゲスト満足度の測定およびサービス回復管理の経験
- 強力なステークホルダーコミュニケーションおよび異文化リーダーシップスキル
- 宴会およびイベントのF&B運営管理に関する知識
- F&B管理ソフトウェアおよび報告ツールの使用に熟練していることが望ましいが必須ではない

会社説明