



マンダリンオリエンタル東京【コンシェルジュ】コンシェルジュ経験お持ちの方 ラグジュアリーホテルでグローバルなキャリア

眼下にすばらしい風景が広がるラグジュアリーな5つ星ホテル

Job Information

Hiring Company

Mandarin Oriental, Tokyo

Job ID

1450883

Industry

Hotel

Job Type

Permanent Full-time

Location

Tokyo - 23 Wards, Chuo-ku

Train Description

Ginza Line, Mitsukoshimae Station

Salary

2.5 million yen ~ Negotiable, based on experience

Refreshed

November 20th, 2024 07:00

General Requirements

Minimum Experience Level

Over 3 years

Career Level

Mid Career

Minimum English Level

Business Level

Minimum Japanese Level

Business Level

Minimum Education Level

High-School

Visa Status

Permission to work in Japan required

Job Description

ラグジュアリーなホテルを世界に展開する「マンダリン オリエンタル 東京」

「フォーブス・トラベルガイド2023」にて「ホテル」と「スパ」の両部門にて最高評価の5つ星を獲得。9年連続で5つ星を獲得している唯一のホテルブランドです。

=====
コンシェルジュ

和の趣を取り入れた179室のラグジュアリーな客室すべてから、東京を眼下に見渡す眺望をお楽しみいただける当ホテルのホテル最上階にてご勤務いただきます。

一人ひとりのお客さまからのご要望にきめ細やかにお応えするのがコンシェルジュの業務です。

国内外よりいらっしゃるお客さまのお出迎え・お見送りをを行い、お客さまのご旅行やお車、電車、レストランのご予約な

ど、多岐に渡るお手配の業務をご担当いただきます。

キャリアとして、幅広い知識と迅速な判断力を基に最上級のおもてなし作法、正しい日本語・英語のスキルを身につけていただくことが可能です。

また世界的なホテルであるマンダリンオリエンタルグループの一員として、グローバルなキャリアを築くことができます。

ぜひコンシェルジュ業務のご経験がお有りの方のご応募をお待ちしております。

【勤務地】

マンダリンオリエンタル東京
東京都中央区日本橋室町2-1-1
アクセス：東京メトロ銀座線、半蔵門線「三越前駅」直上

【雇用形態】

正社員 または 契約社員
※試用期間3ヶ月間(同条件)

【給与】

22万円/月～ (264万円/月～)
※経験・能力を考慮して決定
※別途交通費支給(月額上限50,000円、ほか規定あり)

【就業時間】

シフト制
拘束9時間でのシフト制(実働8時間+休憩1時間)
8:00-17:00、10:00-19:00、14:00-23:00
※変更の可能性あり
※夜勤シフト：なし

【休日休暇】

公休：月9～10日(年間休日115日)
※詳細は前月作成のシフト表による
◇年次有給休暇
※有給休暇消化率80%以上
シフトに有給休暇を組み込み取得促進(部署による)
◇慶弔休暇(結婚・忌引・出産)
◇平日休みあり
◇産休・育休取得実績あり
◇育児休暇 ※男性の取得者も実績あり

【諸手当・福利厚生】

- ・社会保険完備
- ・勤務日に従業員食堂にて1食無償でご提供
- ・通勤手当、残業手当、深夜勤務手当(職種による)等支給
- ・入社時オリエンテーション制度あり
- ・マンダリン オリエンタル ホテル グループの優待制度
- ・海外のマンダリン オリエンタル ホテル異動のチャンスあり
- ・各種研修プログラム
- ・社内イベント
- ・従業員表彰制度
- ・クラブ活動サポート制度
- ・マネジメントイントレーニング制度
- ・社内公募制度

Required Skills

【応募に必要な経験・スキル】

- ・ホテルでのコンシェルジュとしての業務経験1年以上の方(コンシェルジュ経験必須)
- ・ビジネスレベルの英語力(会話、読み書きとも)
- ・ビジネスレベル(N2 or N1)の日本語力(会話、読み書きとも)
- ・「マンダリン オリエンタル 東京で働きたい」という強い思いのある方

Company Description

マンダリン オリエンタル 東京とは

マンダリン オリエンタル日本初のホテルとして、2005年12月2日、東京日本橋に開業しました。グループの理念「センス・オブ・プレイス＝立地する土地柄と文化に敬意を表するホテルづくり」をハード面はもちろんソフト面でも実現。館内デザインには「森と水＝日本の自然」をモチーフに和の趣を取り入れ、スタイリッシュな中にも安らぎに満ちたラグジュアリーな空間を作り出しています。38階建の日本橋三井タワー高層階に位置するゲストルームは全179室。50㎡以上のゆとりあるスペースに最先端のITを取り入れ、すべてのゲストルームから東京を眼下に見渡す眺望をお楽しみいただけます。館内には、充実した施設と数々の受賞歴を誇る直営スパ、12の料飲施設、グランドボールルーム(1)、バンケットルーム(4)、ミーティングルーム(6)、チャペルなどを完備しています。開業以来数々の世界的な賞やランキングに輝いております。

マンダリン オリエンタル 東京の主な受賞歴

2023年、9年連続で米国の格付け会社『フォーブス・トラベルガイド』より、「ホテル部門」・「スパ部門」共に最高評価の5つ星を獲得

2022年、『ミシュランガイド東京2023』にて6年連続ビブグルマン評価(ピッツァバー on 38th)

2022年、『ガンベロロッソ』による『世界のトップ・イタリアンレストラン』2023年版にて、4年連続ピツェリア部門の3スライスを受賞(ピッツァバー on 38th)

2022年、『50 Top Pizza』にて「50 Top Pizza Asia - Pacific 2022」3位評価、「Top Pizzeria in Japan 2022 by Ca.Form Japan」評価獲得(ピッツァバー on 38th)

「Pizza Maker of the Year 2022 - Peroni Award」受賞(総料理長 ダニエレ・カーソン)