

Als zaalverantwoordelijke geef je leiding aan de volledige zaalbrigade + afwasteam, je staat in voor de planning en het goed verlopen van de volledige werking van de zaal.

Taken:

Verantwoordelijk voor de taken die worden toevertrouwd.

Werkorganisatie:

- Je organiseert de werkzaamheden in het restaurant en plant de activiteiten van het zaalpersoneel op basis van reservaties of bezettingsprognoses en doet hiervoor de nodige administratie: uurroosters opstellen, voor de taakverdeling zorgen, richtlijnen geven
- Je bespreekt de menuplanning in overleg met de keukenverantwoordelijke en baseert hierop de verkoopactiviteiten (gerechten- en drankenadvies).
- Je organiseert de teambriefing voor elke shift
- Supervisie werkzaamheden:
- Je superviseert de mise en place van de zaal, de tafels, het dienstmateriaal, de benodigdheden ...
- Je superviseert de bedieningswerkzaamheden.
- Je waarborgt een klantvriendelijke en kwalitatieve bediening.

Onthaal en dienstverlening:

- Je houdt de reservaties bij en volgt alles strikt op. Je beheert en beantwoordt dagelijkse e-mails.
- Je zorgt voor een efficiënte indeling en opstelling van de tafels.
- Je onthaalt klanten, begeleidt hen naar hun tafel en wijst hen hun plaats toe.
- Je zorgt voor een ontspannen sfeer in de zaal, voor een sociale en discrete omgang met de klanten en je verzorgt de public relations.

Verkoop:

- Je geeft richtlijnen aan het zaalpersoneel.
- Je staat in voor de coördinatie tussen de keuken- en zaalactiviteiten.
- Je neemt deel aan de bediening van dranken en gerechten.
- Je voert bepaalde bereidingen en versnijdingen uit in de zaal.
- Je bent verantwoordelijk voor de afrekening en het bijhouden van de kassa.

Members of our family:

Less Eatery | Bar Bulot | Hertog Jan Events | More by Hertog Jan | Joachim Boudens Consulting | Gert De Mangeleer Consulting

Boekhouding en administratie:

- Je controleert de kassa en stelt een kassarapport op.
- Je controleert de voorraad (dranken, vaatwerk, bestek, linnen) en geeft bestellingen door.
- Je controleert aankoopfacturen met betrekking tot de zaal (wijnen en dranken, poetsgerei, etc...)
- Je vult dagelijks het maandoverzicht in.
- Je houdt de gewerkte dagen en uren van de zaal- en afwasmedewerkers bij.

Wat vragen wij:

We zijn op zoek naar mensen die passen binnen de visie van de Hertog Jan Restaurant Group. Een positieve uitstraling, juiste mentaliteit, teamspirit en de goesting om bij te leren is veel belangrijker dan ervaring. Daarom hechten we veel belang aan opleiding en begeleiding van nieuwe medewerkers.

Aanbod & Voordelen:

- Je werkt binnen de Hertog Jan Restaurant Group. De groep, onder leiding van Gert De Mangeleer en Joachim Boudens is in verschillende segmenten van de horeca actief. Dit biedt medewerkers de kans om door te groeien.
- Je komt terecht in een jong en dynamisch team.
- Leerrijke job met uitdagingen en aantrekkelijk loon.
- Ervaring is geen must en er is veel aandacht voor persoonlijke ontwikkeling. Er wordt steeds een doorgedreven in house training voorzien bij aanvang van de job.
- Voltijds contract met 4 dagen werkweek in de winterperiode en 5 dagen werkweek in de zomer.
- Overuren worden uitbetaald.
- Naast de vastgelegde verlofperiodes zijn er ook 2 weken vrij te kiezen.
- Er zijn doorgroeimogelijkheden op verschillende niveaus mogelijk.

Hoe solliciteren:

Leuk dat je interesse hebt in onze vacature.

Heb je bijkomende vragen of wil je je kandidaat stellen?

Stuur dan een mail naar vacatures@hertog-jan.com

Vermeld zeker de volgende gegevens:

- Naam en voornaam – Adres – Telefoonnummer – e-mailadres
- CV met opleiding, stages en werkervaring
- Foto

Members of our family:

Less Eatery | Bar Bulot | Hertog Jan Events | More by Hertog Jan | Joachim Boudens Consulting | Gert De Mangeleer Consulting