

Restaurant verantwoordelijke / Maître d'hôtel

Functieomschrijving

De groep achter Het Witte Paard te Blankenberge bestaat uit 7 hotels, 2 restaurants en 2 evenementenzalen.

Voor hun restaurants zijn ze op zoek naar een Restaurant verantwoordelijke / Maître d'hôtel. Als Restaurant verantwoordelijke / Maître d'hôtel ben jij het eerste aanspreekpunt voor zowel de gasten als de medewerkers in het team en de keuken. Je kan goed het overzicht bewaren, ook op drukke momenten en op een kalme manier blijven communiceren in stressvolle situaties.

Volgende taken behoren tot het takenpakket;

- Plaatsen van bestellingen.
- Beheren van de reservatielijsten.
- Organisatie van de bediening in ons.
- Zorgen voor een goede communicatie tussen zaal en keuken.
- Opleiding en leiding geven aan de zaalmedewerkers
- Motiveren van de zaalmedewerkers zodat ze dagelijks een perfecte service geven.
- U werkt operationeel mee tijdens de service en zorgt voor een perfecte service naar onze gasten toe.
- Controleren van de orde en netheid in het restaurant.
- Verantwoordelijk voor de naleving van de HACCP-normen in het restaurant.

Profiel

- Je hebt minstens enkele jaren relevante werkervaring binnen een formele horeca omgeving.
 - Sterke leidinggevende en commerciële capaciteiten.
 - Scherp oog voor details.
 - Je bent enthousiast, creatief en georganiseerd in je werk.
 - Je kan zelfstandig werken en stelt je collegiaal op in het team.
 - Je streeft naar kwaliteit en resultaat.
 - Communicatief sterk in het Nederlands, Engels en Frans.
 - Het spreekt voor zich dat je je flexibel kan opstellen naar werktijden toe (incl. feestdagen en weekends).

Jobgerelateerde competenties

- De klant adviseren bij zijn keuze van gerechten al naargelang zijn smaak en de dagsuggestie
- De bestelling opnemen
- De klant onthalen bij aankomst in het restaurant, een tafel toewijzen en de kaart aanbieden
- De bediening in de zaal organiseren en controleren (opmaken van de tafels, samenwerking zaal-keuken, ...)
- Gerechten opdienen in de zaal
- Kassabedragen tellen
- De planning van het zaalpersoneel opstellen
- De activiteiten en instructies over de teams verdelen
- De modaliteiten van een banket, een conferentie bepalen
- De organisatie ervan coördineren
- De reservaties noteren en de bezetting van tafels, zalen in het restaurant bijwerken
- De klant adviseren bij de wijnkeuze volgens de gekozen gerechten en de wijn schenken
- Wijn kiezen en aankopen
- De voorraad van een restaurantwijnkelder beheren

Persoonsgebonden competenties

- Plannen en organiseren
- Communiceren
- Verantwoordelijkheid
- Zelfstandigheid
- Samenwerken
- Flexibiliteit
- Klantgerichtheid

Aanbod

Een voltijdse job in een familiale organisatie.

- Interne opleidingen en begeleiding.
- Marktconform salaris volgens PC 302, inclusief eindejaarspremie en vakantiegeld.
- Na 3 maanden in dienst ontvang je maaltijdcheques.

Plaats tewerkstelling

HOTEL AAZAERT
Hoogstraat 25 8370 BLANKENBERGE

Waar en hoe solliciteren?

Via e-mail: frederic@wphotelsevents.be
Per telefoon: 0472932249