



**HOTELS  
& EVENTS**  
HET WITTE PAARD

## Vacature

### Assistant F&B Verantwoordelijke

#### Over WP Hotels & Events

WP Hotels & Events is een leider in de leisure-sector. De groep beheert acht drie- en viersterren hotels in het centrum van Blankenberge, met diverse **seminariezalen** en **restaurants**. De eigen **theaterzalen** 'WP Theater' en 'Colisee Theater' worden aangevuld met de uitbating van de **feestzalen** van 'Casino Blankenberge'. De creatie van eigen **variétés** onder de merken 'Het Witte Paard' en 'Grand Show' zorgt voor een jaarrond bruisende kalender.

**Als Assistant F&B Verantwoordelijke ben jij de rechterhand van de directie voor alle aspecten van het aanbod qua food & beverage binnen de groep.**

Samen zorg je voor de beste strategie om een onvergetelijk F&B-service te bieden aan de gasten. Je staat in voor het beheer en de coördinatie van alle aspecten van de food- en drankendienst binnen WP Hotels & Events in samenspraak met de directie. Als een ware people manager ben je gericht op het leiden, inspireren en ontwikkelen van het team om uitmuntende service te leveren, de gasttevredenheid te vergroten en de bedrijfsdoelstellingen te behalen.

Je bent een gepassioneerde en gedreven hotelprofessional, en hebt zin om je grenzen te verleggen. Je voelt je vanzelfsprekend helemaal thuis in de horeca-wereld, en je zoekt steeds een nieuwe uitdaging om je talenten op een hoger niveau te tillen.

#### **Functieomschrijving**

- Je neemt jouw team op sleeptouw. Je zorgt ervoor dat onze medewerkers op één lijn zitten en je zorgt zo samen voor hospitality op topniveau.
- Je zorgt voor een soepele dagelijkse werking van het food- en drankenservicegedeelte. Je ontwikkelt en implementeert operationele procedures om efficiëntie te maximaliseren en servicekwaliteit te waarborgen.
- Je zorgt voor een uitstekende gastenservice. Je monitort gastfeedback en je neemt proactief maatregelen om de tevredenheid van gasten te verbeteren.
- Je beheert het food- en drankenbudget.
- Je werkt samen met het culinaire team aan het ontwikkelen van innovatieve menu's die voldoen aan de behoeften en verwachtingen van gasten.
- Je handhaaft hoge normen voor voedsel- en drankenkwaliteit en veiligheidsprotocollen.

- Je staat dagelijks mee op de werkvloer en doet de bediening van de ontbijten, lunches en diners.
- Je ondersteunt het management met de ontwikkeling van nieuwe concepten, shows en initiatieven.

### **Job gerelateerde competenties**

- De werking opvolgen en waken over de klanttevredenheid
- De modaliteiten van een banket en/of een conferentie bepalen en de organisatie ervan coördineren
- De voorraad opvolgen, tekorten vaststellen en bestellingen plaatsen
- Menu's opstellen en de tarieven voor gerechten opstellen
- De activiteiten van teams superviseren en de planning van werknemers opstellen (kelners, teamleden, ...)
- De toepassing van de procedures voor veiligheid, hygiëne en kwaliteit controleren
- De organisatie commercieel en administratief opvolgen

**Ben jij klantgericht, gefocust op de resultaten, kan je zelfstandig werken en heb je een grote verantwoordelijkheidszin? Dan zoeken we jou!**

### **Wij bieden:**

- Een uitdagende functie binnen een familiaal bedrijf;
- Een leuk team en dynamische sfeer;
- Een competitief loon aangevuld met maaltijdcheques;
- Een contract van onbepaalde duur.

#### **Werkervaring:**

- Minstens 2 jaar ervaring in een leidinggevende functie

#### **Talenkennis**

- Nederlands (zeer goed)
- Engels (goed)
- Frans (goed)

#### **Contract**

- Vaste job
- Voltijds, voornamelijk dagwerk
- Contract van onbepaalde duur
- Marktconform salaris en extralegale voordelen (maaltijdcheques, dertiende maand, ecocheques)