



BRASSERIE BAKBOORD

Vacature RESTAURANT MANAGER

Voor ons Top bedrijf in Almere willen wij graag samenwerken met een nieuwe collega die als eindverantwoordelijke van de service, samen met de Executive Head Chef Lars Bertelsen, Brasserie Bakboord naar het volgend niveau gaat tillen.

Jouw takenpakket:

- Eindverantwoordelijk voor de dagelijkse operationele activiteiten van de bediening
- Je begrijpt onze gasten en weet ze de ervaring te geven waar ze nog lang over spreken;
- Gastgerichte en hoffelijke gastheer/gastvrouw die ongevraagd extra service biedt. Je werkt zelf dus ook mee in de service;
- Passie voor gastronomie;
- Dat jij het goed kan dat weten wij, maar waar je echt een klap van krijgt is zorgen dat jouw collega's net zo goed worden. Je stuurt ze op de juiste manier aan, inspireert en coacht en traint ze op de werkvloer en ondersteunt daar waar nodig is;
- Innovatieve en creatieve doener;

Van jou verwachten wij:

- Een afgeronde MBO/HBO Hotelschool opleiding die je ca. 5 jaar geleden hebt afgerond;
- Twee tot drie jaar ervaring in diverse management functies in de betere (fine dining) restaurants;
- Ervaring in (extra) omzet creëren, kosten minimaliseren, etc.;
- Operationele werkervaring 'op de vloer' in diverse afdelingen;
- Kennis omtrent ARBO, HACCP, sociale hygiëne en veiligheid;
- Spreekt en schrijft vloeiend Nederlands;
- Woonachtig in (de regio) Almere;
- Ambitie om de volgende stap te nemen.

Deze carrièrekans wil jij niet missen? Zoek niet verder en solliciteer. Mail je CV mét pasfoto en motivatiebrief naar hr@brasseriebakboord.nl.

Als je binnen 5 werkdagen geen uitnodiging hebt ontvangen, ben je helaas niet geselecteerd voor een kennismakingsgesprek.