



Vanaf juli 2023 opent Jachtslot Mookerheide haar deuren voor gasten.

Vanaf dat moment heten wij je dagelijks welkom voor koffie, lunch, borrel of diner. Ook voor een huwelijk, feestelijke of zakelijke bijeenkomst ben je vanaf die tijd van harte welkom.

Het restaurant wordt laagdrempelig maar met ambachtelijke gerechten en voltreffers uit de culinaire wereld. Het restaurant onderscheidt zich door goede kwaliteit en gastvrijheid in een bijzondere omgeving.

Voor het restaurant zijn wij op zoek naar een assistent restaurant manager.

We leggen de lat hoog: in service, hospitality, kennis en kwaliteit.

Onze belofte en kernwaarden naar zowel de gast als onze medewerkers is dat wij staan voor Daadkracht, Eerlijkheid, Natuurlijk en Kwaliteit (DENK). Dat betekent dat we best veel van je vragen maar je krijgt er ook veel voor terug.

We zijn ons team aan het opbouwen en zoeken een professionele en ambitieuze assistent restaurant manager die niet schrikt van een beetje dynamiek en die ons én de gasten weet te verrassen met top service en eigen inbreng. Durf jij die uitdaging aan?

De werkzaamheden

Als assistent restaurant manager heb je de volgende hoofdtaken:

- Je hebt de dagelijkse leiding in het restaurant;
- Je bent het eerste aanspreekpunt voor gasten en medewerkers en bent zichtbaar aanwezig op de werkvloer;
- Je maakt de personeelsplanning;
- Je coördineert en voert allerhande mise-en-place werkzaamheden uit;
- Je bewaakt de reservering- en placeer lijsten van het restaurant en monitort de beschikbaarheid;
- Je voert dagelijkse bestellingen door naar leveranciers i.o.m de keuken;
- Je bent verantwoordelijk voor alle relevante voorraden;
- Je verzorgt de opening of sluiting van de restaurantkassa en draagt deze af.

Verantwoordelijkheden

- Je motiveert en inspireert alle restaurant medewerkers en traint hen waar nodig;
- Je bent verantwoordelijk voor de kwaliteit- en conceptbewaking;
- Je neemt actief deel aan de wekelijkse Jachtslot teammeeting.

Wie zoeken wij?

Een bevolgen gastvrouw of gastheer die beleving en gastvrijheid hoog in het vaandel heeft staan. Je hebt vakkennis en straalt enthousiasme en daadkracht uit. Je hebt verantwoordelijkheidsgevoel, denkt altijd vooruit en hebt kennis van kwalitatieve ontwikkelingen in de horeca. Je vind het leuk om op een natuurlijke manier je collega's het vak (nog) beter te leren kennen en hebt meerdere jaren ervaring in gelijksoortige bedrijven en functie.

Onze voorwaarden op een rijtje:

- Ten minste 3 jaar werkervaring in een gelijkwaardig bedrijf;
- Hospitality staat altijd voorop;
- Groot verantwoordelijkheidsgevoel, ambitie en een prestatiegerichte instelling;
- Gedegen vakkennis en ervaring in het aansturen van medewerkers;
- Je weet het overzicht te bewaken;
- Je staat sterk in je schoenen en kunt daadkrachtig optreden als dat nodig is;
- Je bent gedreven en hebt echt een hands-on mentaliteit;
- Je staat positief in het leven en hebt humor;
- Je spreekt je talen en bent commercieel gedreven;
- Je hebt een representatief en smetteloos voorkomen;
- Je neemt geen genoegen met half werk, je gaat altijd voor het maximale;
- Je bent een sterk voorbeeld voor je team, je hebt van nature overwicht, ook door steeds te laten zien hoe het moet.

Wat bieden wij jou?

Een verantwoordelijke functie in een inspirerende werkomgeving met een fris en professioneel team. Je maakt deel uit van een concept met toekomstperspectief en krijgt de beloning en voldoening die passen bij deze functie. Tegelijk help je bouwen aan een nieuwe organisatie en krijg je hiermee de vrijheid om jezelf, het team en de locatie te ontwikkelen tot een onmiskenbare koploper in de regio.

Details van de vacature:

Afdeling	Restaurant
Contractvorm	Fulltime contract voor bepaalde tijd
Werktijden	4-5 dagen per week
Talenkennis	Je spreekt perfect Nederlands, Duits en Engels is een pré.
Salaris	Marktconform, afhankelijk van leeftijd en werkervaring.
Opleiding	Werk en denkniveau is minimaal MBO. Bij voorkeur met een MHS- of HHS-diploma
Ervaring	Ten minste 3 jaar ervaring in een soortgelijke leidinggevende functie.

Sollicitaties met cv naar info@jachtslot.com t.a.v. Sylvia de Ridder. Heb je vragen over de functie, dan kun je ook contact opnemen met Marie-Louise Buckens via 06 1006 9274.