



Voor onze restaurants Max en Noon zijn wij op zoek naar een fulltime

Restaurant Supervisor

Beknopte omschrijving taken en verantwoordelijkheden:

Als supervisor ben je verantwoordelijk voor de operationele zaken in onze restaurants Max en Noon. Je geeft veelal direct leiding aan de medewerkers en je rapporteert aan de servicemanager. Je draagt zorg voor een soepel verloop van de dagelijkse operatie. Dit betreft met name het diner en eventueel de banqueting partijen.

Het mag de gasten aan niets ontbreken. Naast het leidinggeven aan de medewerkers stel je soms ook de werkroosters op, draag je proactief bij aan efficiency en kostenbeheersing, en ben je betrokken bij beleidsmatige beslissingen. Ook informeer je de gasten en los je indien nodig problemen op.

Jouw belangrijkste taken:

- Meewerkend aansturen
- Voorbeeldrol in de operatie
- Plannen en vooruitdenken
- Efficiency stimuleren
- Inspireren
- Positief ingesteld zijn
- Het geven van operationele trainingen

Landgoed Avegoor vraagt:

- Opleiding: M.H.S. of gelijkwaardig
- Kennis van HACCP, certificaten Sociale Hygiëne en BHV zijn een pré
- Kennis van Word en Excel
- Gastvrije en flexibele instelling
- Naast Nederlands kennis van minimaal Engelse taal in woord en geschrift.
- Minimaal 1 jaar ervaring in een leidinggevende functie.

Landgoed Avegoor biedt:

- Een gezonde en groeiende organisatie die kwaliteit en dienstverlening hoog in haar vaandel voert.
- Een pittige, uitdagende en verantwoordelijke functie
- Salaris (naar ervaring en leeftijd) volgens de Horeca CAO
- Een leuk pakket aan secundaire arbeidsvoorwaarden