



Kasteel Ter Worm

HOTEL & RESTAURANT

Funcieomschrijving Assistent Maître d' Hotel

Naam functie : (aankomend) Assistent Maître d' Hotel

Afdeling : Restaurant

Plaats in de organisatie

Ontvangt leiding van : Directeur / Bedrijfsleider (Maître d'Hotel)

Geeft leiding aan : Medewerk(st)ers Restaurant/ontbijt

Doel van de functie

Het adequaat inspelen, aansturen en uitvoering geven aan de bediening van gasten / externe organisaties, op zodanige wijze dat de continuïteit van Kasteel Terworm gewaarborgd blijft.

Verantwoordelijk voor het optimaal functioneren van kasteel Terworm

- het mede begeleiden, coachen, aansturen en adviseren van de toegewezen medewerkers;
- het toewijzen van werkzaamheden inclusief het geven van aanwijzingen/werkinstructies;
- toezien op de voortgang en uitvoeringskwaliteit van de werkzaamheden;
- zorgdragen voor voldoende hulpmiddelen (serviesgoed, tafellinnen);
- het afstemmen van de werkzaamheden in overleg met andere afdelingen;
- het mee opstellen van werkroosters en het inplannen van verlof(aanvragen) resulterend in een efficiënte bezetting;
- het optreden als Duty Manager op de werkvloer;
- het onderhouden van contacten met scholen / opleidingsinstituten;
- het voeren van functionerings-, beoordelings- en /of voortgangsgesprekken;
- zorgdragen voor voldoende informatieverstrekking aan, en informatieontvangst van, met name de Directeur, het MT, collega's en gasten;
- het waarborgen van een goede kwaliteit van de aangeboden diensten en producten.

Verantwoordelijk voor het bedienen van gasten, daartoe o.m.:

- het toezien op, organiseren en uitvoering geven aan de werkzaamheden in het restaurant;
- het opnemen van bestellingen en geven van informatie;
- het doorgeven van bestellingen aan keuken of buffet;
- zo nodig zelf klaar maken van eenvoudige bestellingen;
- het aanvoeren en serveren van bestellingen;
- het afruimen van tafels.
- Verantwoordelijk voor het verrichten van voorbereidende werkzaamheden t.b.v. de bediening / partijen / vergaderarrangementen;
- het verzorgen van de mise en place;
- het opdekken/klaarmaken van tafels e.d.;
- het opruimen/ schoonmaken van publieksruimten en werkruimten;

- het assisteren bij de opbouw van publieksruimten en werkruimten;
- overige, met het bovenstaande verband houdende, werkzaamheden in opdracht van leidinggevende.

Verantwoordelijk voor een schone werkomgeving

- het schoonmaken, in nette staat achterlaten, van de eigen werkomgeving;
- het schoonmaken van keukenapparatuur en –machines;
- het afvoeren van afval.

Functie eisen

- Minimaal MBO+ werk- en denkniveau;
- Minimaal 5 jaar relevante werkervaring;
- Voldoende vakkennis & wijnkennis
- Commercieel inzicht;
- Klantgericht;
- Leidinggevende capaciteiten;
- Organiseringsvermogen;
- Goede communicatieve en sociale vaardigheden;
- Computervaardigheden i.h.b. Word; Excel
- Het beheersen van Nederlands (in woord en geschrift) en Engels en Duits (in woord).

U kunt uw sollicitatie mailen naar: marc@terworm.valk.nl. Voor meer informatie kunt u telefonisch contact opnemen met Sandra van Gils, 045-5601822.