



Kasteel Ter Worm

HOTEL & RESTAURANT

Funcieomschrijving Eerste Medewerker Bediening

Naam functie : (aankomend) Eerste Medewerker Bediening

Afdeling : Restaurant

Plaats in de organisatie

Ontvangt leiding van : Maître d'Hotel / assistent Maître d'Hotel

Geeft leiding aan : Medewerk(st)ers Restaurant

Doel van de functie

Het op adequate wijze inspelen op, en uitvoering geven aan, de wensen van gasten.

Belangrijkste verantwoordelijkheden en bijbehorende taken

Verantwoordelijk voor het optimaal functioneren van de toegewezen afdeling

- het mede begeleiden, coachen, aansturen en adviseren van de toegewezen medewerkers;
- in afwezigheid van de Maître d'Hotel en Assistent Maître d'Hotel, het toewijzen van werkzaamheden inclusief het geven van (aanvullende) aanwijzingen / werkinstructies;
- toezien op de voortgang en uitvoeringskwaliteit van de werkzaamheden;
- het afstemmen van de werkzaamheden in overleg, met Maitre d'Hotel / assistent Maître
- en andere afdelingen;

Verantwoordelijk voor het op optimale wijze bedienen van gasten

- 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 opmaken van rekeningen en afrekenen met gasten;
- het controleren, afdragen en verantwoorden van ontvangen gelden;
- het afruimen van tafels;
- kassa-afdracht en terugkoppeling.

Verantwoordelijk voor het verrichten van voorbereidende werkzaamheden t.b.v. de bediening / partijen / vergaderarrangemente

- 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

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

Functie eisen

- MBO werk- en denkniveau;
- Minimaal 3 jaar relevante werkervaring;
- Commercieel inzicht;
- Klantgericht;
- Enige mate van leidinggevende capaciteiten;
- Goede communicatieve en sociale vaardigheden;
- Het beheersen van Nederlands (in woord en geschrift) en Engels en Duits (in woord).