

Gastvrijheid pur sang; De eigenschap om gasten hartelijk en gul te ontvangen. Dat is waar Hotel & congrescentrum Mennorode in uitblinkt. Jong of wat ouder, heer of dame, werken bij Mennorode betekent dat jij de gast het optimaal naar de zin wilt maken, die extra glimlach op iemands gezicht toveren! Daar draait het om voor jou.

Supervisor F&B (bediening)

Fulltime/ parttime: 32-38 uren per week

Binnen jouw functie ben je in samenwerking met de F&B manager verantwoordelijk voor de operationele aansturing van onze bedieningsbrigade en banqueting medewerkers.

WIJ ZOEKEN

Herken jij in het volgende?

- Minimaal een MBO opleiding in studierichting Horeca of Hotelmanagement;
- In ieder geval 1-2 jaar leidinggevende relevante ervaring;
- Gastvrijheid zit in je genen en je weet dit ook over te brengen op de medewerkers en onze gasten;
- Communicatief sterk en service,- en oplossingsgericht.

WIJ BIEDEN

Naast een leuk welkomstpakket bieden wij je dit:

- Prettige werkplek met veel ruimte voor zelfstandigheid;
- Een casual werksfeer met enthousiaste collega's;
- Salariëring conform de Horeca Cao;
- Flexibele werkdagen en werktijden.

WAT GA JE DOEN?

- Operationeel aansturen van bedienings- en banqueting medewerkers;
- Toewijzen van werkzaamheden en geven van instructies;
- Opvangen en afhandelen klachten;
- Afstemmen werkzaamheden met andere afdelingen (keuken & front office);
- Opleiden/inwerken van nieuw personeel;
- Zelf meewerken in de uitvoering (opnemen bestellingen, serveren van gerechten, afrekenen).

