



Van der Valk HOTEL BEVEREN - Supervisor restaurant Ozzo

Supervisor restaurant Ozzo

Jij zorgt dat onze gasten de tijd van hun leven hebben in ons high end sushi & oriental restaurant.

- Als F&B supervisor ben jij verantwoordelijk voor een unieke gastbeleving. Van onthaal tot vertrek leg jij jouw gasten in de watten met jouw gastenfocus;
- Je controleert en draagt zorg voor het vlot verloop van de bediening, jij en jouw team zorgen voor het WAUW effect;
- Je stuurt een team aan van kelners, barmedewerkers en hosts;
- Je coördineert en verzorgt de voorbereiding en inrichting van het restaurant;
- Je communiceert met andere afdelingen;
- Je voert wijzigingen aan de menukaart door in het kassa-systeem;
- Je denkt mee na en geeft input over de menukaart, dranken- en wijnkaart;
- Je staat in voor de opleiding en het onthaal van de restaurantmedewerkers;
- In samenwerking met de F&B-Manager voer je evaluatiegesprekken;
- Je bent aanwezig bij de maandelijkse f&b meeting;
- Je komt terecht in een team van supervisors (ontbijt, sushi lounge, banket, ...) en rapporteert aan de F&B-manager.
- Je kent en respecteert de veiligheids-, kwaliteits- en hygiënenormen (HACCP).

Waarom jij het verschil maakt?

Omdat je super gastvrij bent en jouw passie en enthousiasme kan overbrengen naar jouw team. Je houdt wel van een beetje hectiek, kunt goed organiseren en behoudt altijd het overzicht. Je denkt in oplossingen en communiceert vlot.

- Je hebt reeds ervaring als supervisor en je hebt een grote passie voor hospitality;
- In de hotelschool leerde je de kneepjes van het vak;

- Je hebt een natuurlijke flair en enthousiasme die aanstekelijk werkt op de gasten en je collega's;
- Je bent proactief, service-minded en hebt een sterk verantwoordelijkheidsgevoel;
- Je hebt sterke organisatorische vaardigheden en werkt heel nauwkeurig en met oog voor detail;
- Je bent contactvaardig en hebt een verzorgd professioneel voorkomen;
- Je spreekt vlot Nederlands en Engels, iedere bijkomende taal is een plus.

What's in it for you?

- Je komt terecht in een bedrijf dat constant vernieuwt en groeit, zo geven we de medewerkers de kans om mee te groeien met de organisatie.
- Naast een interessant salaris zorgen wij voor maaltijden, aantrekkelijke personeelskortingen, een ongekend goede werksfeer en dat alles in een klasse omgeving.
- Ruimte voor initiatief, vrijheid, creativiteit en de mogelijkheid om jezelf te ontplooien.

<https://www.hotelbeveren.be/>