



## Zaalverantwoordelijke voor Restaurant Popelier

### Doel:

De schakel zijn tussen het team en het management. Optreden als een echte teamleader en ervoor zorgen dat elke shift gestructureerd en goed verloopt. Communicatief sterk zijn is een extra troef aangezien je het aanspreekpunt zal zijn voor de collega's. Een oog voor detail en passie voor het vak zijn in deze functie zeker een must.

### Taken:

- Voorbereiden van de shift:
  - Leiden van de mise en place
  - Tafelschikking organiseren
  - Mede beheer van reservaties
  - Orde en netheid bewaken
  - Sterke communicatie met keuken voor menubespreking + suggesties
- Tijdens de shift:
  - Klanten warm en gastvrij ontvangen
  - Tafeltoewijzing
  - Bestellingen opnemen en de klanten advies kunnen geven bij hun keuze
  - Operationeel meewerken tijdens de shift
  - Opmaken rekeningen
- Na de shift:
  - Controle van het correct afsluiten van zaal en bar
  - Tafelschikking volgende dag voorbereiden
  - Stockmanagement en bestellingen doorgeven

## Profiel:

- Verzorgd voorkomen
- Klantvriendelijk
- Kan zelfstandig werken
- Weekendwerk is zeker geen probleem voor jou
- Zin voor nauwkeurigheid en punctualiteit
- Je kan goed in een team werken

## Aanbod:

- Een voltijds contract met extra voordelen
- Je werkt op een unieke locatie en in een aangename sfeer
- Goede verloning
- Extra vrije momenten bespreekbaar
- Persoonlijke groei en ontwikkeling mogelijk binnen de horeca groep

## Hoe solliciteren?

Heb jij interesse in deze job aarzel dan niet en stuur een mail met je cv en motivatiebrief naar **info@restaurantpopelier.be**