

Supervisor bediening FT

Voornaamste verantwoordelijkheden en taken

1. Leidinggeven aan de medewerkers, die belast zijn met het bedienen van gasten.

Hiertoe behoren de volgende taken:

- opstellen van werkroosters, regelen van voldoende bezetting, regelen van verlof
- mede selecteren van nieuwe medewerkers, regelen van opleiding/training, uitvoeren van beoordelingen.

2. Coördineren/regelen van de uitvoering van de werkzaamheden. Daartoe behoren onder meer:

- toewijzen van werkzaamheden, geven van aanwijzingen/instructies;
- toezien op de voortgang en de uitvoeringskwaliteit van de werkzaamheden;
- zorg dragen voor voldoende hulpmiddelen (serviesgoed, tafellinnen, etc.);
- afstemmen van werkzaamheden met andere afdelingen;
- bijsturen van problemen, opvangen en afhandelen van vragen/klachten van gasten
- verrichten van de werkzaamheden in de referentiefunctie 'medewerker bediening'.

Functie-eisen

Voor deze uitvoerende functie zijn wij op zoek naar iemand die beschikt over de volgende kwaliteiten:

- Je hebt een representatief voorkomen
- Je hebt een praktijkgerichte MBO-opleiding
- Je hebt een afgeronde SVH opleiding
- Je hebt minimaal een jaar ervaring in een restaurant in een vergelijkbare functie
- Je hebt een uitstekende mondelinge en schriftelijke kennis van de Nederlandse en Engelse taal
- Je hebt goede contactuele vaardigheden en gevoel voor humor
- Je bent flexibel, neemt initiatieven en beschikt over verantwoordelijkheidsgevoel
- Je bent stressbestendig

Arbeidsvoorwaarden

Salaris conform CAO