



ONZE VISIE

Passie, gastvrijheid en professionaliteit drijft ons bij alles wat we doen. Daarnaast hechten wij grote waarde aan kwaliteit, betaalbare luxe en toegankelijkheid, zodat wij zoveel mogelijk mensen kunnen betrekken bij de unieke belevenis die Paviljoen van de Dame is. Met ons brede assortiment bieden wij tegen betaalbare prijzen verwennerij van topkwaliteit. Een heerlijke lunch, fingerfood bij de borrel of a la carte genieten van een diner, het is voor eenieder bereikbaar.



GEZOCHT: SUPERVISOR BAR VAN DE DAME

FUNCTIEPROFIEL SUPERVISOR BAR VAN DE DAME

In deze functie ben je verantwoordelijk voor de dagelijkse operationele gang van zaken in de bar; bereiding en presentatie van dranken, bestellingen en bevoorrading, organisatie en onderhoud. In je functie coach en ondersteun je tevens de nieuwe medewerkers op het gebied van barwerkzaamheden. Als Supervisor Bar ben je een belangrijke schakel in het team waarin je enerzijds stuurt en coacht en anderzijds verantwoordelijkheden aflegt aan je leidinggevende. Flexibiliteit, teamspirit, motivatie en collegialiteit zijn belangrijke elementen.

Taken en verantwoordelijkheden

- Werkt onder leiding van de Supervisor bediening;
- Toezien op de voortgang en de uitvoeringskwaliteit van de bar werkzaamheden;
- Zorgdragen voor voldoende hulpmiddelen zoals serviesgoed, glaswerk etc.;
- Bijsturen van operationele bar problemen, opvangen en afhandelen van informatieve vragen van medewerkers en gasten;
- Verzorgen mise en place zoals het nalopen van de bar, koelingen, de opslag en de werkruimten rondom de bar;
- Schoonmaak, voorbereiding en bevoorrading van de bar en omliggende ruimten (o.a. spoel en emballage voorzieningen)
- Mede plaatsen van bestellingen afgestemd op de benodigde hoeveelheden;
- Mede samenstellen van het drankassortiment en opmaken ondersteunende recepturen en bereidingen;
- Coachen en begeleiden van barmedewerkers;
- Het zetten van die extra stap, door jezelf én door je team vanuit de gedachte: minder dan een 9 presteren is onvoldoende;
- Creëren van een optimale werksfeer;
- Het verzorgen en organiseren van vaktechnische trainingen en workshops in samenwerking met de leveranciers;
- Overbrengen van productkennis op bediening medewerkers;
- Uitdragen van beleid en toezien op naleving daarvan;
- Het volgen van richtlijnen met betrekking tot de veiligheid, hygiëne en HACCP



PAVILJOEN VAN DE DAME

Profiel

- Je bent gastvrij, representatief en welgemanierd;
- Ervaring in een vergelijkbare functie of bedrijf is belangrijk;
- Je voelt je thuis in een servicegerichte omgeving en hebt een servicegerichte en voorkomende houding;
- Bij voorkeur in het bezit van vakdiploma's (sociale hygiëne, wijncertificaat) of bereid om deze te behalen;
- Flexibel met betrekking tot werkdagen en uren;
- Organisatorisch sterk;
- Stressbestendig;
- Beschikt over uitstekende mondelinge vaardigheden in het Nederlands en Engels;
- Oog voor detail

Competenties

- MBO werk- en denkniveau;
- Wijnkennis en drankenkennis is een absolute pre;
- Proactief;
- Communicatief sterk en sociaal;
- Accuratesse

Wij bieden jou:

- Fulltime of parttime mogelijkheden
- Diverse ontwikkelings- en doorgroeimogelijkheden;
- Een unieke ervaring in een dynamische werkomgeving;
- Een salaris volgens cao, afgestemd op functie en werkervaring;
- Opbouw van vakantiedagen en 8% vakantietoeslag;
- Een officieel erkend leerbedrijf;
- Een mooie werkgever op jouw C.V.

