



VACATURE

RESTAURANTMANAGER

Bij ons gezellige team van collega's zoeken wij een restaurantmanager. Iets voor jou? Als restaurantmanager zorg je voor de perfecte dienstverlening aan onze gasten en heb je de dagelijkse leiding over een team bedieningsmedewerkers.

Je bent een manager, zowel in je uitstraling als in je handelen. Je persoonlijkheid straalt rust, vertrouwen, vakmanschap en enthousiasme uit. Naar de gast én je personeel. Je bent een echte gastheer of -vrouw, hebt kennis van spijs en wijn, je kunt commercieel denken, bent stressbestendig en een probleemoplosser. Daarnaast zorg je voor een adequate administratie, personeelsplanningen en rapportages.

Wij bieden:

- Een salaris conform de horeca CAO en inhoud van de functie
- Dienstverband van minimaal 32 uur
- Start van de functie: 1 januari 2018
- Goede werksfeer in een bijzondere, dynamische werkomgeving;

Wat vragen wij:

- Minimaal 3 jaar ervaring in een leidinggevende functie in de horeca
- Minimaal een afgeronde mbo/hbo opleiding in de richting horeca
- Je bent in het bezit van Sociale Hygiëne, HACCP en BHV of bent bereid dit op korte termijn te behalen

Beschik jij over passie voor horeca, haal je energie uit het aansturen van een team en ben jij enthousiast om samen met ons de volgende stap te zetten in de toekomst? Laat ons weten waarom jij onze nieuwe restaurantmanager bent door een mail met je motivatie en CV te sturen naar **ben@dewolfsberg.nl**