

Vacature Restaurantmanager

Voor Restaurant Koetshuis Rhederoord willen wij graag samenwerken met een nieuwe collega die als eindverantwoordelijke voor de service, samen met het team het restaurant naar het volgend niveau gaat tillen.

Ons restaurant staat bekend om de biologische en streekgebonden keuken. En een kaart gevuld met klassieke gerechten met een moderne twist en het innovatieve wisselende Chef's Menu. Op ons landgoed van 12 hectare hebben we een eigen moestuin waar we seizoensgroenten en kruiden oogsten. Wij zijn trots op onze jarenlange vermelding in de Michelin Gids en de Gault Millau.

Jouw taken:

- Eindverantwoordelijk voor de dagelijkse operationele activiteiten van de bediening
- Je stuurt een team van bedieningsmedewerkers aan
- Gastgerichte en hoffelijke gastheer/gastvrouw die ongevraagd extra service biedt. Je werkt zelf dus ook mee in de service
- Passie voor gastronomie
- Innovatieve en creatieve doener

Van jou verwachten wij:

- Een MBO/HBO Horeca opleiding die je minimaal 5 jaar geleden hebt afgerond
- Twee tot drie jaar ervaring in diverse leidinggevende functies in de betere (fine dining) restaurants
- Ervaring in (extra) omzet creëren, kosten minimaliseren, etc.
- Operationele werkervaring 'op de vloer' in diverse afdelingen
- Spreekt en schrijft vloeiend Nederlands.
- Ambitie om de volgende stap te nemen

Wij bieden jou:

- Een fulltime job, gebaseerd op 38 uur
- Een boven marktconform salaris naar verantwoordelijkheid en ervaring
- Reiskostenvergoeding
- Pensioenopbouw conform de Horeca CAO
- Fooi en vakantiegeld
- Vrij met Kerst en Oud & nieuw

Wil jij ons team versterken?

Wij zijn benieuwd naar jou! Jij ook naar ons? Stuur dan je C.V. en motivatie naar Max Ouwens (Maître) via maxouwens@rhederoord.nl. Bij vragen is Max telefonisch bereikbaar op: 06-20639363.