



Centraal gelegen in Nederland, direct aan de A1 bij Voorthuizen, ligt het recreatiegebied Zeumeren. Zeumeren B.V. exploiteert diverse recreatie, speel- en horecafaciliteiten op Zeumeren. Meer informatie hierover vindt u op www.zeumeren.nl.

Ter uitbreiding van onze vaste team zoeken wij voor de huidige exploitaties Shortgolf Zeumeren, Schateiland Zeumeren en Midgetgolf Zeumeren een:

1^e medewerker keuken / horeca dagattracties (1 FTE)

Uw taken en verantwoordelijkheden:

- als meewerkend voorman verantwoordelijk voor het goed reilen en zeilen van primair de horeca in de twee huidige locaties.
- verlenen van service, tonen van gastheerschap
- inkoop van horeca en schoonmaakartikelen
- klaarmaken van gerechten en hiervoor normen, richtlijnen en werkprocedures opstellen
- doen van gedetailleerde suggesties voor menukaart, buffetten, barbecues, high tea enz.
- vertalen van reserveringen naar concrete voorbereidingen, operationele dagprogramma's en passende taakverdelingen.
- Begeleiding aan medewerkers voor keuken, bar en kiosken; toewijzen van werkzaamheden, toezien en controleren van voortgang en uitvoeringskwaliteit en zelf actief meewerken bij bovengenoemde taken.
- trainen en motiveren van medewerkers per dag en periodiek
- een belangrijke bijdrage leveren aan de sfeer binnen het team
- verlenen van service, opvangen van vragen / klachten van gasten en medewerkers en deze, afhankelijk van de situatie, volgens beleid oplossen en beantwoorden.
- vertalen van beleid naar structurele werkprocedures voor de medewerkers
- op orde en hygiënisch houden van locaties
- optimaliseren van marges tussen inkoop en verkoop
- implementeren van nieuwe activiteiten middels werkbare processen voor dagelijkse uitvoering
- actief deelnemen aan werkoverleggen en afstemmen met andere afdelingen
- overige voorkomende werkzaamheden

Functie-eisen:

- minimaal 5 jaar horeca-ervaring, waarvan 3 jaar ervaring in / met de kleine keuken
- dienstverlener in hart en nieren, gastvrij en goede sociale vaardigheden
- leidinggevende ervaring (coachend, trainend)
- teambuilder, collegiaal en een hands-on mentaliteit
- goede mondelinge en schriftelijke vaardigheden
- verantwoordelijkheidsgevoel, stressbestendig, actiegericht en probleemoplossend vermogen
- kijkt zowel naar belangen van dit moment als van de toekomst (korte termijn en lange termijn) en is continue gericht op het structureel verbeteren van processen
- functionerend op MBO+ / HBO niveau
- flexibel en bereid alle voorkomende werkzaamheden te doen
- geen 9-5 mentaliteit en fysiek fit
- volgens rooster 's avonds en op zaterdag en op zondag werken is een absoluut vereiste

- organiseren en plannen
- in bezit van het diploma BedrijfsHulpVerlening en Sociale Hygiëne, of bereid dit te behalen

Wij bieden een brede, afwisselende functie met verantwoordelijkheid en ruimte voor initiatieven. Je werkt binnen een team van enthousiaste collega's met hart voor de attracties en gasten. Het salaris is afhankelijk van leeftijd en ervaring conform de Horeca-CAO.

Uw reactie:

Graag ontvangen wij uw sollicitatie zo spoedig mogelijk per e-mail aan jvooges@rgv.nl, ter attentie van Joyce Vooges. Indien u niet bereid bent om op woensdag, zaterdag en zondag te werken of geen ervaring in de keuken heeft, verzoeken wij u niet op deze vacature te reageren.

Acquisitie naar aanleiding van deze advertentie wordt niet op prijs gesteld.