

Teamleider Bistro Landing

Afdeling: Bediening

Rapporteert aan: Bedrijfsbeheerder(s)

Minimaal opleidingsniveau: MBO

Kern van de functie:

Als Teamleider werk je in de bediening en achter de bar van ons restaurant en ben je het eerste aanspreekpunt voor het team en de Bedrijfsbeheerders. Je doet voorbereidende werkzaamheden om de zaak te openen en te sluiten en zorgt voor een optimale gastbeleving. Je bent de schakel tussen de bedieningsmedewerkers op de vloer, achter de bar en de 1ste man in de keuken met als doel de gastgerichtheid en kwaliteit te bewaken volgens onze visie en missie en werkafspraken. Je stuurt 1 tot 4 oproepkrachten aan op de vloer.

Als Teamleider coördineer je de taakverdeling tussen jou en je directe collega's in de bediening op de vloer die dag en ben je verantwoordelijk voor de meest efficiënte plaatsing van de gasten / reserveringen. Je doet dit soms op aanwijzing van de Bedrijfsbeheerders maar grotendeels naar eigen inzicht, met als doel een soepel en efficiënt verloop van de samenwerking, maximale omzet / tafelbezetting en tevreden gasten.

Hiervoor neem je ook zelf bestellingen op, adviseer je de gast, bereid je de warme en koude dranken, zorg je voor voldoende bijvul en breng je bestellingen naar de tafels.

De kwaliteit van de koffie bewaak je, barista skills uitoefenen zijn onderdeel van de dagelijkse werkzaamheden.

Je begeleidt groepsreserveringen en zorgt ervoor dat alles volgens opdrachtbevestiging wordt uitgevoerd en dat de gasten tevreden zijn.

Je draagt zorg voor de representativiteit en netheid van de zaak.

Je levert een bijdrage aan het inwerken van medewerkers volgens de inwerkprogramma's die worden aangedragen door de Bedrijfsbeheerders. Denk hierbij aan het voordoen van een specifieke taak in de uitvoering van de bediening.

Ook lever je een bijdrage in de voorbereiding en coördinatie van evenementen zoals een pizza avond of een BBQ avond.

Verantwoordelijkheden:

- Openen en Sluiten van de zaak d.m.v. opvolging geven aan de taken in de Opstart- of Afsluitlijst
- Gasten welkom heten, adviseren en bestellingen aannemen
- Eten en drinken serveren, afruimen van tafels, afrekenen met gasten
- Bereiden van koude en warme dranken, kleine gerechten
- Reserveringen aannemen en plaatsen in de zaak
- Aansturen van 1- 4 oproepkrachten en een bijdrage leveren aan het inwerken

- Je coördineert de schoonmaakwerkzaamheden en voert deze mede uit
- Je team informeren omtrent wisselende gerechten en bijzonderheden
- Je verzorgt einde dag de kasopmaak (digitaal)
- Werken volgens de hygienecode, HACCP regels en ARBO wetgeving
- Herkennen, oplossen en rapporteren van klachten i.s.m. de collega's op de vloer en de bedrijfsbeheerder(s)
- Zorgdragen voor de afgesproken kwaliteit / uitstraling van de gerechten en dranken welke naar de tafel gaan
- Je bewaakt de aanpak volgens het concept van Bistro Landing inzake de gastvrijheid en presentatie
- Je bewaakt de snelheid en kwaliteit waarmee gasten geholpen worden en grijpt in wanneer doelen niet gehaald dreigen te worden
- Je begeleidt groepsreserveringen
- Je coördineert evenementen in de horeca

Aanvullende eisen:

- Minimaal 1 jaar aansturende ervaring in de horeca
- Passie voor goede koffie, lekker eten & drinken (ook vega(n))
- Barista vaardigheden is een pre
- Sociale hygiëne diploma (of willen halen)
- Je bent beschikbaar tijdens alle (basis)schoolvakanties, Pinkster- en Hemelvaartsweekend