



Theater de Kampanje is een prachtig monumentale theater-, congres- en evenementenlocatie met een eigen horeca & cateringvoorziening. De Kampanje heeft zowel als theateervoorziening als locatie voor evenementen een grote belangrijke regionale functie. Voor ons hip en trendy à-la-carte restaurant Stoom zijn wij op zoek naar een:

Assistent Restaurantmanager (24-36 uur)

Ben jij die sociale, spontane en energieke gastvrouw/heer die vol overgave samen met de restaurantmanager ons restaurant Stoom wil leiden? Dan voegen we jou graag toe aan ons team!

Organisatie & afdeling

De Kampanje bestaat uit 54 medewerkers en een team van 36 vrijwilligers. Restaurant Stoom bestaat momenteel uit 12 medewerkers en de keukenbrigade bestaat uit 5 koks.

Wat houdt de functie in?

Samen met de restaurantmanager ben je verantwoordelijk voor een goed functionerend restaurant. Een greep uit jouw werkzaamheden:

- Je ontvangt onze gasten en bezorgt hen een fantastische beleving;
- Je beweegt je moeiteloos tussen alle tafels door en ontfermt je over onze gasten met een glimlach op je gezicht;
- Je zorgt voor een goed verloop van de dagelijkse operatie in het restaurant;
- Een goede voorbereiding, de bijbehorende planning (roosters) en korte lijnen hoort daarbij;
- Je begeleidt en instrueert medewerkers en stimuleert teamwork;
- Je voert gesprekken met (potentiële) klanten die graag in ons restaurant iets willen vieren en leidt alles in goede banen;
- Je onderhoudt goede contacten met onze leveranciers;
- Creatieve ideeën, die de beleving voor onze klanten nog mooier kunnen maken, worden zeer gewaardeerd.

Wie past bij de functie?

- Je bent spontaan, energiek met een kloppend hart voor de horeca;
- Klantvriendelijk en gastvrij zijn, is voor jou vanzelfsprekend;
- Je houdt overzicht en het hoofd koel op hectische momenten;
- Je hebt cijfermatig inzicht;
- Je kunt goed samenwerken met het team en andere afdelingen binnen de Kampanje;
- Je bent flexibel en vindt het geen probleem om in wisselende diensten, 's avonds en in het weekend te werken;

- Je hebt een relevante afgeronde opleiding aangevuld met enkele jaren leidinggevende ervaring in de horeca;
- Je hebt werkervaring in de horeca;
- Je hebt een goede beheersing van de Nederlandse taal, Duitse en Engelse taal;
- Je hebt kennis met het werken volgens de HACCP-normen;
- Je beschikt over het certificaat Sociale Hygiëne;
- Het leermeester certificaat is een pré.

Wat bieden wij?

Een inspirerende werkomgeving binnen een dynamische en informele organisatie. Salariëring afhankelijk van kennisniveau en ervaring conform salarisschaal 4 van de CAO Nederlandse Podia. Deze functie is een afgeleide van de functie Werknemer Horeca. Wij bieden een tijdelijk contract voor de duur van vooralsnog één jaar, met de mogelijkheid om te verlengen. Aantrekkelijke secundaire arbeidsvoorwaarden, waaronder onze vrijkaartenregeling voor personeel.

Procedure

Schriftelijke sollicitaties met motivatie en CV kunnen per e-mail gericht worden aan Carolien Bakker, Adviseur P&O, P&O@kampanje.nl. Wij hanteren geen einddatum, zolang de vacature op onze website, www.kampanje.nl en www.restaurantstoom.nl staat, kan er gereageerd worden.

Inlichtingen

Voor nadere informatie met betrekking tot de functie kun je een contact opnemen met Nancy Guijken, Assistent Restaurantmanager, tel. 06 – 83 16 75 87 .