

FLOOR MANAGER

In this all-round position you have the daily management. You are responsible for guiding the kitchen and service team. The aim is to provide a constant, efficient and enthusiastic service to our guests.

TASKS

- You coordinate and control the activities of the kitchen and service team.
- Ensuring the division of tasks and management according to our guidelines.
- Creating a casual atmosphere with a professional and personal approach to the guest.
- Scheduling employees based on busyness.
- Ensuring correct handling of the bills.
- Managing and maintaining the stock.
- Placing and checking orders.
- Dealing with complaints and feedback from guests and using this to improve the service.
- Responsible for the training, supervision and evaluation of the employees.
- Ensuring order and tidiness of the concept and the appearance of employees.

PROFILE

- You are hospitable, friendly and have a natural courtesy.
- You have a neat and tidy appearance and you are punctual.
- You have the necessary responsibility.
- You think solution-oriented and act accordingly.
- Eager to learn, flexible and a real team player.
- Enthusiastic, passionate and ambitious.
- An eye for detail and a “hands-on” mentality.
- Strong communication skills in Dutch and English.

SCHEDULE

- Full-time. The working week can be determined in consultation.
- From October to March AIRcafé is open Saturday & Sunday from 11.00h to 18.00h.
- In the months of April, May, June and September AIRcafé is open from Friday to Tuesday from 11.00h to 18.00h.
- In the months of July and August, AIRcafé is open 7 days a week from 11.00h to 22.00h.

START DATE

- Immediately.

APPLY

- Send your CV and motivation to careers@sergiohermangroup.com

OPERATIONEEL VERANTWOORDELIJKE

In deze allround functie heb je de dagelijkse leiding en ben je verantwoordelijk voor het begeleiden van het keuken- en serviceteam. Daarbij is het streven om een constante, efficiënte en enthousiaste service naar onze gasten neer te zetten.

TAKEN

- Je coördineert en controleert de werkzaamheden van het keuken- en serviceteam.
- Zorgen voor de taakverdeling en aansturing volgens onze richtlijnen.
- Het scheppen van een ongedwongen sfeer met een professionele en persoonlijke benadering van de gast.
- Het inplannen van de medewerkers op basis van drukte.
- Zorgen voor een correcte afhandeling van de rekeningen.
- Het beheren en bijhouden van de stock en het plaatsen en controleren van de bestellingen.
- Omgaan met klachten en feedback van gasten en dit gebruiken om de service te verbeteren.
- Instaan voor de opleiding, begeleiding en de evaluatie van de medewerkers.
- Waken over orde en netheid van de zaak en het voorkomen van de medewerkers.

PROFIEL

- Je bent gastvrij, vriendelijk en beschikt over een natuurlijke beleefdheid.
- Je hebt een net en verzorgd voorkomen en bent stipt.
- Je beschikt over de nodige verantwoordelijkheid.
- Je denkt oplossingsgericht en handelt daar ook naar.
- Leergierig, flexibel en een échte teamplayer.
- Enthousiast, gepassioneerd en zin om te groeien.
- Oog voor detail en “hands-on”-mentaliteit.
- Communicatief sterk in het Nederlands en Engels.

UURROOSTER

- Voltijds. De werkweek is in onderling overleg te bepalen.
- Van oktober t/m maart is AIRcafé zaterdag & zondag open van 11.00u tot 18.00u
- In de maanden april, mei, juni en september is AIRcafé open van vrijdag t/m dinsdag van 11.00u tot 18.00u
- In de maanden juli en augustus is AIRcafé 7 dagen per week open van 11.00u tot 22.00u.

STARTDATUM

- Per direct.

SOLLICITEREN

- Stuur je CV en motivatie naar careers@sergiohermangroup.com