



Shiftleader bediening brasserie – Prinsenhof Groningen – Fulltime

Midden in het centrum van de stad Groningen, onder de rook van de Martinitoren, vind je Hotel Prinsenhof Groningen. In een monumentaal pand met 34 unieke hotelkamers en 2 restaurants proberen wij onze gasten een bijzondere ervaring te geven.

Het absolute middelpunt van Hotel Prinsenhof is de brasserie. Gevestigd in een voormalige fraterkerk uit 1436, ademt deze prachtige ruimte één en al historie. In de verscheidene zijvleugels bevinden zich Restaurant Nassau en verschillende banquetingzalen. In de brasserie kunnen onze gasten genieten van het luxe ontbijt, een kopje koffie met huisgemaakt gebak, een heerlijke lunch, een glas aan de bar of een ontspannen 4-gangen diner. Samen met jou hebben we de eervolle taak om voor onze gasten te zorgen en om verwachtingen te overtreffen. Want daar gaat het om bij Prinsenhof Groningen!

Wil je vooraan dit ambitieuze team staan en het eerste aanspreekpunt zijn voor zowel onze gasten als het team? Dan is deze functie iets voor jou. Je werkt direct onder de manager, in een bedrijf met korte lijnen, en hebt een hoog verantwoordelijkheidsgevoel. We hebben een team met passie voor gastheerschap, koffie, wijnen, lekker eten en cocktails. We zoeken altijd naar de volgende stap om ons team te verbeteren. Het brasserie team is ineen geweven met onze banqueting afdeling. Je draagt hierbij dus ook de verantwoordelijkheid bij het operationele gedeelte van o.a. vergaderingen en private dinners. Het gehele food & beverage team werkt gelijkwaardig naast elkaar.

WERKZAAMHEDEN & VERANTWOORDELIJKHEDEN

- Je draait mee tijdens de diensten en stuurt het team aan tijdens de dagelijkse operationele taken in de brasserie
- Denkt mee en werkt aan de roosters, reserveringen, dagplanning, taakverdelingen, menu- en drankenkaarten en het trainen van ons team
- Draagt verantwoordelijkheid voor kasafdrachten, controleren en het bestellen van de drankenvoorraad





PROFIEL

Wij zijn op zoek naar een enthousiaste en charismatische teamspeler die sterk gericht is op kwaliteit, samenwerking en optimalisatie van het serviceniveau. Het verschil zit hem in de details. Elke dag moet het bedrijf er top bij staan, moet de service excellent zijn en de medewerkers gedreven om het beste uit zichzelf te halen.

De volgende eigenschappen en ervaringen verwachten wij van jou:

- Je bent professioneel, representatief, een teamspeler, werkt proactief, ziet het werk liggen en kan presteren onder druk
- Minimaal MBO werk- en denkniveau
- Leidinggevende ervaring in een vergelijkbaar restaurant is een pré
- Je straalt rust, zelfvertrouwen en plezier uit in je werk
- Je bent flexibel inzetbaar
- Je beschikt over een goede beheersing van de Nederlandse en Engelse of Duitse taal

WIJ BIEDEN

- Mogelijkheden voor persoonlijke ontwikkeling en groei
- Passende vergoeding conform de huidige Horeca CAO aan de hand van je ervaring
- Doorgroeimogelijkheden binnen het bedrijf
- Zoals jij zorgt voor onze gasten, zo zorgen wij voor jou

Stuur je CV en motivatie ter attentie van Jeroen Bekkenkamp naar werken@prinsenhof.nl

