

august

vacature

\_\_\_\_\_ chef de rang

<b>Job title</b>	Chef de rang
<b>Departement</b>	Food & Beverage
<b>Rapporteert aan</b>	F&B Manager & Maitre d'hotel

## Functie

Als Chef de Rang bent u mede-verantwoordelijk voor de operationele organisatie van de bediening in het restaurant August. U geeft samen met de Maitre d'Hotel leiding aan de zaalmedewerkers van de F&B en motiveert hen om dagelijks een perfecte service te geven. Om deze functie te kunnen uitoefenen, bent u verantwoordelijk voor het uitvoeren van onderstaande verantwoordelijkheden (deze lijst is indicatief en is niet beperkend).

## Verantwoordelijkheden

- Ontvangen en plaatsen van gasten
- Opnemen van bestellingen, geven van informatie, doen van suggesties/voorstellen.
- Het toelichten en serveren van gerechten
- Verzorgen van de mise en place voor de zaal
- Gebruiksklaar maken en aanvullen van werkmaterialen en producten
- Het controleren van producten op houdbaarheidsdatum
- Nauw samenwerken met de Maitre d'Hotel en de F&B manager
- SOP's naleven en opvolgen
- Beheren van de cash, voorraad en materiaalbeheer
- Aansturen van de kelners alsook zelf meewerken in de bediening van dranken en gerechten
- Een aanspreekpunt zijn voor de restaurantgasten bij vragen of problemen
- Controle van de orde en netheid in de zaal alsook het voorkomen van de me-dewerkers
- Ervoor zorgen dat de tafels in de F&B outlets perfect ingedekt zijn
- Zorgen voor een correcte afhandeling van de rekeningen in de bar
- Aanwezig zijn bij meetings en trainingen waarvoor u uitgenodigd wordt
- Continue blijven vernieuwen en streven naar de perfecte service voor de gas-ten
- Omgaan met klachten en feedback van gasten en dit gebruiken om de service te verbeteren

## Kwalificaties

Om deze functie succesvol uit te voeren, zijn volgende kwalificaties vereist:

- Ervaring binnen de hospitality in een soortgelijke functie
- Sterke leidinggevende en commerciële capaciteiten
- Communicatief sterk in het Engels, Frans en Nederlands, zowel gesproken als geschreven
- Scherp oog voor details
- Enthousiast, flexibel en service minded
- “Hands-on” mentaliteit
- Onder stress kunnen werken
- Verzorgd voorkomen, netheid en nauwkeurigheid
- Oplossingsgericht denken en handelen
- Bereid om zichzelf te ontwikkelen alsook de medewerkers
- Zowel alleen als in teamverband kunnen werken

## Wat wij bieden

We bieden u een fantastische opportuniteit in een uniek hotel concept in Antwerpen. Hier zal u werken in een team dat streeft naar succes en plezier op de werkvloer. U krijgt de kans om deel uit te maken van de opening van August, een unieke professionele ervaring. U ontvangt een competitief salaris met diverse voordelen. Gezien onze ambities, zullen er mogelijkheden voor groei zijn binnen onze organisatie. Je werktijden worden afgestemd op het business profiel van de afdeling.

Bij interesse? Stuur jouw motivatiebrief en CV naar [work@august-antwerp.com](mailto:work@august-antwerp.com).