



KEUKEN VAN LEER ZOEKT:

SENIOR MEDEWERKER BEDIENING (FULLTIME)

Wij zoeken per direct een enthousiaste en gastvrije senior medewerker bediening voor Keuken Van Leer, het restaurant van Meester Patisserieur en Meester Boulanger Robèrt van Beckhoven in de monumentale leerfabriek van Oisterwijk.

Wie zijn wij?

Bij bij Robèrt bieden we onze gasten een complete beleving van het bakkersvak:

- In onze open bakkerij zien zij 'live' hoe de boudiers, patissiers en chocolatiers onze ambachtelijke bakkersproducten maken.
- In de winkel aan het eind van die gang kunnen zij al onze huisgemaakte producten kopen.
- In het moderne leslokaal boven de bakkerij kunnen zij in de leer bij ons cursusteam.

Ons restaurant Keuken Van Leer is hier een verlengstuk van: wij laten onze gasten genieten van échte gastvrijheid, met liefde bereide gerechten en lekkers uit eigen bakkerij (ontbijt, lunch, high tea, borrel, diner, thema-avonden, besloten partijen).

Senior medewerker bediening gezocht: wat ga je doen?

Je draait allround mee in de bediening van Keuken Van Leer en zorgt er tijdens besloten feesten voor dat onze gasten een onbezorgde dag of avond hebben.

- Je hebt er zichtbaar plezier in om onze gasten mee te nemen in onze wereld van lekker eten en drinken. Je zorgt dat ze zich direct gezien en welkom voelen én dat ze dat gevoel nog lang vasthouden.
- Je stuurt je collega's enthousiast aan en zorgt samen met de rest van het team voor een vlekkeloos verloop van de dag: je bent het aanspreekpunt van de gasten, hebt oog voor hun (onuitgesproken) behoeften en draagt zo je eigen steentje bij aan een onvergetelijke bourgondische ervaring.
- Je durft de verantwoordelijkheid te nemen die nodig is om ervoor te zorgen dat je collega's hun werk met plezier kunnen uitvoeren en bezoekers graag geziene gasten worden.
- Je zorgt ervoor dat je op de hoogte bent van onze producten, menukaarten en de laatste ontwikkelingen in het bedrijf, zodat je vragen van gasten hierover zonder problemen kunt beantwoorden.
- Je hebt een commerciële inslag of wilt hier graag meer over leren: hoe kun je mensen verrassen met net dat beetje extra voor een bijzondere ervaring én meer omzet?



Wie zoeken wij?

Om samen te kunnen bouwen aan een onvergetelijke ervaring voor onze gasten, vinden we het belangrijk dat je – op je eigen manier – past in ons team:

- Je geniet ervan om mensen een goed gevoel te geven.
- Je weet van aanpakken en laat je niet afleiden door de waan van de dag, die soms hectisch en veeleisend kan zijn.
- Wij geven je veel vrijheid in je werk en ontwikkeling en je vindt het niet meer dan logisch dat we in ruil daarvoor verwachten dat je hierin je verantwoordelijkheid neemt.
- Je vindt het leuk om deel uit te maken van een ambitieus en gepassioneerd team en bent daarin loyaal, betrouwbaar en flexibel. Oftewel: we kunnen op je rekenen – en jij op ons.

En zakelijk/praktisch dan?

- Je bent minimaal 18 jaar.
- Je bent gastgericht en representatief.
- Je hebt een flexibele instelling met betrekking tot uren en werkzaamheden.
- Je hebt interesse in en basiskennis over food, maar bent in ieder geval bereid om hier meer over te leren.
- Je woont in de (directe) omgeving van Oisterwijk.

Werktijden

Onze bedrijven zijn zeven dagen in de week geopend. Keuken Van Leer is dagelijks overdag geopend en daarbij op vier avonden (inclusief themadiners op donderdag). Alle dagen van de week zijn dus werkdagen. Je werkdagen en -tijden stemmen we af in goed overleg, waarbij jij en je collega's de weekenddagen zoveel mogelijk afwisselen.

We zijn een seizoensbedrijf, wat betekent dat we ook op de meeste feestdagen geopend zijn. Bereidheid om ook op een aantal van die dagen te werken is een must – gelukkig zijn dat ook de leukste dagen om te werken!

Salaris

Wij vallen onder de horeca-cao en houden ons aan de daarbij horende loonschalen.

Wil je solliciteren?

Word jij er net zo enthousiast van om onze gasten een gezellige, gastvrije ervaring te bieden als wij? Dan gaan we graag met je in gesprek! Solliciteer via de knop op de vacaturepagina of stuur een mail met je motivatie, cv en recente foto naar info@keukenvanleer.com.