

ZAALVERANTWOORDELIJKE M/V:

- tafels dekken.
- ervoor zorgen dat de zaal van het restaurant klaar is om de klanten te ontvangen vanaf de openingsuren (12u en 18u30).
- ervoor zorgen dat de tafels, het bestek, de stoelen, de zitbank, enz... proper zijn.
- Beheer van de drankvoorraad, materieel (kassarollen, servetten, placemats, enz) en onderhoudsproducten (bv. was- en spoelproduct voor de glazen).
- Beheer van de reservaties, zowel per telefoon (+ antwoordapparaat), per mail en via Facebook.
- Ontvangst van de klanten, verzorgen van de zaalservice, communiceren met het keukenteam en de afwasser.
- Kennis hebben van vis, maar ook van de wijnkaart.
- Beheer van de drankfrigo's, aanvullen waar nodig na de service. Leeggoed sorteren.
- Beheer van de kassa: dagelijkse afsluiting van de kassa en onjuistheden kunnen verklaren.
- In staat zijn om een zaalhelp op te leiden en bij te staan.
- Het restaurant afsluiten volgens de veiligheidsmaatregelen.

Voor deze functie zijn we op zoek naar iemand die autonoom kan werken en die zijn verantwoordelijkheden neemt. Je hebt een sterke persoonlijkheid en bent positief ingesteld. Je bent stressbestendig en blijft onder alle omstandigheden vriendelijk naar het cliënteel toe. Je bent flexibel, een teamplayer en communiceert duidelijk en precies. Je bent nauwkeurig en gestructureerd in de organisatie van je werk. Je hebt een significante ervaring in de zaalbediening. Tweetalig NL/FR is een must.

We bieden een aantrekkelijk salaris en een comfortabel uurrooster. Bediendecontract, voltijds, vrij in het weekend en 2 avonden per week (je werkt 8 services per week van maandag tot vrijdag).

Interesse? Stuur ons je CV: info@beaucoupfish.be

RESPONSABLE DE SALLE M/F:

- Savoir dresser les tables selon le style de la maison.
- S'assurer que la salle du restaurant soit prête pour accueillir les clients aux heures d'ouverture (midi et 18h30).
- S'assurer de la propreté des tables, couverts, chaises, banquette, etc. Travailler avec soin.
- Gérer le stock de boissons, matériel (rouleaux caisses, serviettes, placemats, etc), et produits d'entretien (par exemple produit pour le lavage et rinçage des verres)
- Gérer les réservations, aussi bien par téléphone (+répondeur), par email et Facebook.
- Accueillir la clientèle, assurer le service en salle, savoir communiquer avec l'équipe de cuisine ainsi qu'avec la plonge.
- Avoir une connaissance des produits de la mer, ainsi que des vins proposés à la carte afin de pouvoir conseiller le client dans ses choix.
- Gestion des frigos de boissons. Remplir en fonction des besoins après chaque service. Trier les vidanges.
- Gestion de caisse: clôture journalière de la caisse et pouvoir expliquer toute incorrection.
- Etre capable de former et accompagner un(e) assistant(e) de salle.
- Assurer la fermeture du restaurant en respect avec les mesures de sécurité.

Pour cette fonction, nous recherchons une personne capable de travailler d'une façon autonome, et d'assumer pleinement les responsabilités qui lui sont confiées. Avoir une personnalité forte et positive. Etre résistant au stress en gardant toujours le sourire et son amabilité envers la clientèle. Etre flexible, avoir un bon esprit d'équipe, et savoir communiquer d'une façon clair et précise. Etre méthodique et structuré dans l'organisation de son travail. Avoir une expérience significative dans le service en salle. Bilingue FR/NL est un must.

Nous offrons, pour ce poste, un salaire attractif et un horaire confortable. Un contrat "employer", temps plein, libre le weekend et 2 soirées complémentaires par semaine (= 8 services, du lundi au vendredi).

Intéressé(e)? Envoyez nous votre CV: info@beaucoupfish.be