



OP ZOEK NAAR TALENT

**Klaar om je vleugels uit te slaan en naar
nieuwe hoogten te vliegen?**

Ons toekannest is aan het groeien, en we zijn op zoek naar een supervisor om ons team te versterken.

Supervisor restaurant Ozzo Van der Valk Hotel Beveren

Wie zijn wij?

Welkom in Van der Valk Hotel Beveren, al sinds 1962 een begrip in het Waasland. In ons familiehôtel kan je terecht voor een luxueus verblijf in een van onze 203 kamers, een lekker hapje in één van onze bekroonde restaurants 'Nest', 'Ozzo Sushi & Oriental' en 'Jardin' of een verwenmoment in onze Boost Body & Mind Wellness. Op vrijdag en zondag kan je terecht in ons Live Cooking Restaurant, waar wij wekelijks onze gasten verwennen met een lekkere brunch en all-in belevingsbuffet.

Naast deze faciliteiten organiseren wij ook dagelijks meetings en evenementen zoals trouwfeesten, vergaderingen, communies, teambuildings en zoveel meer! Bij ons zit gastvrijheid in de genen, met ons team van 150 medewerkers zorgen wij ervoor dat elke gast een onvergetelijk bezoek beleeft.

Wil jij meeschrijven aan dit mooie verhaal? Ontdek onze vacatures en join [#teamhotelbeveren!](#)

Wat ga jij doen?

Jij zorgt dat onze gasten de tijd van hun leven hebben in ons high end sushi & oriental restaurant.

- Als F&B supervisor ben jij verantwoordelijk voor een unieke gastbeleving. Van onthaal tot vertrek leg jij jouw gasten in de watten met jouw gastenfocus;
- Je controleert en draagt zorg voor het vlot verloop van de bediening, jij en jouw team zorgen voor het WAUW effect;
- Je stuurt een team aan van kelners, barmedewerkers en hosts;
- Je coördineert en verzorgt de voorbereiding en inrichting van het restaurant;
- Je communiceert met andere afdelingen;
- Je voert wijzigingen aan de menukaart door in het kassa-systeem;
- Je denkt mee na en geeft input over de menukaart, dranken- en wijnkaart;
- Je staat in voor de opleiding en het onthaal van de restaurantmedewerkers;
- In samenwerking met de F&B-Manager voer je evaluatiegesprekken;
- Je bent aanwezig bij de maandelijkse f&b meeting;
- Je komt terecht in een team van supervisors (ontbijt, sushi lounge, banket,...) en rapporteert aan de F&B-manager.
- Je kent en respecteert de veiligheids-, kwaliteits- en hygiënenormen (HACCP).



Waarom jij het verschil maakt?

Omdat je super gastvrij bent en dit kan overbrengen naar jou team, met je people skills zorgen jij en je team voor een top tijd. Je houdt wel van een beetje hectiek, kunt goed organiseren en behoudt altijd het overzicht. Je denkt in oplossingen en communiceert vlotjes met de gasten.

En tot slot... wat zit er voor jou in?

- Je komt terecht in een bedrijf dat constant vernieuwt en groeit, zo geven we de medewerkers de kans om mee te groeien met de organisatie. Afhankelijk van jouw kennis & kunnen stellen we een opleidingsplan op.
- Naast salaris zorgen wij voor maaltijden, aantrekkelijke personeelskortingen, een ongekend goede werksfeer en dat alles in een klasse volle omgeving.



Dus... ga jij de uitdaging aan?

**WE HOREN GRAAG
VAN JE!**

Solliciteer via www.hotelbeveren.be/vacatures