

CANTINE
DE CARON

Petit
CARON

Cafés
CARON

DE
Gouden
REAEEL

RESTAURANTMANAGER PETIT CARON (FULLTIME)

Ben jij een natuurlijke leider? Heb je een echte passie voor de horeca en een voorliefde voor Franse wijnen? Wil je werken op een van de leukste pleintjes van Amsterdam waar het altijd gezellig druk is, met een fantastisch team?

Bij Café Caron (*Michelin Bib Gourmand), Petit Caron, Cantine de Caron en De Gouden Reael draait het allemaal om goed eten, heerlijke wijnen en een fantastische service. In elk restaurant vind je een eigen dynamiek, publiek en kooktechnieken. Petit Caron waant je in de sfeer van een echte Franse bistro, met uitkijk op het Gerard Douplein.

Als onze collega in ons familiebedrijf werk je in een enthousiast en hecht team waarin goed wordt samengewerkt en waar je je direct thuis kan voelen.

Solliciteer direct als je veel ervaring hebt als restaurantmanager/bedrijfsleider!

DE FUNCTIE

Als manager van Petit Caron ben jij eindverantwoordelijk voor het restaurant. Je bent het aanspreekpunt voor de collega's en de gasten. Samen met jouw team maak je onze hoge norm van gastvrijheid en service waar.

In samenspraak met het management verzorg jij de algemene leiding van het restaurant, en zaken als: het in de gaten houden van het kostenplaatje, roosters, reserveringen, personeelsbeleid en werkgeluk, inkoop, social media, onderhoud en het innoveren van dagelijkse operaties.

Jij inspireert en motiveert jouw team als geen ander! Je runt samen met je team de dagelijkse gang van zaken, en door jouw leidinggevende kwaliteiten til je, samen met de chef-kok, het restaurant en de collega's naar een hoger niveau.

Je bent betrokken, ambitieus en creatief en wil altijd het beste uit jezelf, je team en het restaurant halen. Jij bent de manager van Petit Caron!



WIJ ZOEKEN IEMAND DIE:

- Goed in teamverband kan werken en een hands-on mentaliteit heeft
- Minimaal 3 jaar relevante werkervaring heeft
- Altijd de beste oplossing voor een probleem weet te vinden
- Organisatie- en leidinggevende skills heeft
- Een stabiele en rustgevende factor is in een moment van stress
- Onze liefde voor goed eten en drinken deelt, en een grote affiniteit heeft met wijn
- De Engelse taal vloeiend spreekt
- De uitdaging op langere termijn aan wil gaan!
- Certificaat: Sociale Hygiëne (kan ook behaald worden tijdens het dienstverband)

JIJ KRIJGT

Voor jouw harde werk ontvang je van ons:

- De mogelijkheid om je uren flexibel in te delen
- Een fijne werksfeer in een gezellig, jong team!
- Een goede pensioenregeling vanaf 21 jaar
- 25 vakantiedagen bij een fulltime dienstverband
- Leuke extraatjes, zoals een personeelskorting
- Gezellige borrels met je collega's
- De mogelijkheid en ruimte om jezelf te ontwikkelen en te groeien binnen het bedrijf
- Een marktconform salaris (bruto 2500-3400, afhankelijk van ervaring, exclusief vakantiegeld 8%)

ENTHOUSIAST? SOLLICITEER NU

Stuur meteen je CV en motivatie naar

julian@restaurantscaron.nl, we nemen snel contact met je op!

