

BAVET – Assistent Manager

Functieomschrijving

Is hospitality je passie en heb je een ondernemende mindset? Wil je graag samen met de restaurantmanager de verantwoordelijkheid over de vestiging waarbij je een team zal motiveren en coördineren? Dan kan deze job iets voor jou zijn!

Binnen BAVET staat een geweldige klantervaring centraal. Als Assistent Manager ben je de rechterhand van de Restaurant Manager. Je neemt de lead in de zaal en keuken en dit zowel voor, tijdens, als na de service. Samen met het team sta je garant voor een memorabele 'saucy' klantervaring. Als operationele en administratieve held zorg je ervoor dat alles vlot verloopt (voor, tijdens en na de service) en neem je de directe leiding over de Zaal- en Keukenmedewerkers, Studenten, Extra's & Flexi's.

Verantwoordelijkheden:

- Samen met de Restaurant Manager ben je het gezicht van het restaurant. Jij bent *the real Baveteer* en een echte ambassadeur voor ons concept. Je leeft en ademt onze waarden en stimuleert dit ook bij de rest van het team!
- Je bent onze *operationele held* die rapporteert aan de restaurant manager. In afwezigheid van de Restaurant Manager, neem je de verantwoordelijkheid vlot over!
- Bij BAVET komen eten staat gelijk aan een memorabele ervaring! Een geweldige *customer experience* bieden is voor jou dan ook je dagelijkse missie.
- Je bent een rolmodel en een leider die goed overweg kan met zowel het team als de klant. Terwijl je samenwerkt met je team, inspireer, motiveer en train je hen. Helpen streven naar de balans tussen een perfecte service, het optimaliseren van productiviteit en het creëren van een positieve en enthousiaste vibe in je team, zit in je bloed!
- Elke dag leer je bij en werk je aan verbetering. De BAVET-omgeving is continu in ontwikkeling, je dagelijkse doel is dan ook om het een beetje beter te doen dan de dag ervoor!
- Vrienden vertrouwen elkaar. Je koestert een omgeving van vertrouwen en geeft je team voldoende vrijheid om zichzelf te ontwikkelen. Dit doe je door hen aan te moedigen, te coachen en te begeleiden. Je motiveert je team om je klanten elke dag opnieuw de best mogelijke *customer experience* te bezorgen!
- Je begrijpt de **P&L**, mystery guest rapporten, fast checks, hygiëne rapporten, KPI's, productiviteit en loonkost rapportage!

Functievereisten:

- Je bent een *geboren host & teamplayer*!
- Je beschikt over voorgaande *horeca-ervaring*, liefst in een leidinggevende positie.
- Je bent *enthousiast, dynamisch & positief* ingesteld
- Je beschikt over een stevige dosis *people skills*, bent *sociaal* & hebt goede *communicatieve vaardigheden*
- Stress geeft je vlinders en vormt alles behalve een probleem voor jou, door je *georganiseerde & gestructureerde mindset* kan je alles in goede banen leiden

Wat bieden wij jou?

- Een voltijds bediende contract (38u) met een variabel uurrooster
- Een aantrekkelijk en transparant salarispakket volgens de barema's van PC 302 (cat.VIII) aangevuld met extra-legale voordelen
- Groeimogelijkheden in een jong en dynamisch bedrijf
- En natuurlijk, *deel uitmaken van onze geweldige BAVET-familie*, YAY!

<https://www.bavet.eu/en>