

M|O|E|R

Functie: Supervisor Restaurant MOER

Functietitel : Supervisor Restaurant MOER
Manager : Teamleader / Restaurant Manager

Functieomschrijving

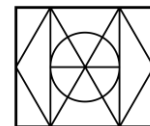
A great lunch - or evening wine, awesomeness, people and planet (sometimes profit) person

Restaurant MOER is een ervaring. Bij dit fine-dining restaurant aan het begin van de Amstelveenseweg wordt uitsluitend met biologische producten gekookt en staat persoonlijke service voorop. De verfijnde gerechten worden met zorg bereid door onze chef Dirk Mooren en wine pairing maakt de MOER-ervaring compleet. MOER is elke dag (m.u.v. maandag) geopend voor lunch, diner en borrel.

MOER verwijst met naam en interieur subtiel naar de vroegere functie van het gebouw: een bandenwisselstation van Michelin. Waar in een keuken Michelin genoemd wordt, lichten ogen op en daarom daagt MOER elke 2 maanden een sterrenchef uit. Deze bereidt zijn signatuur gerecht biologisch en zonder waste. Het gerecht blijft 2 maanden in het chef's menu, dat jij mag uitlopen!

Met jouw kennis van wijn en spijs informeer je onze gasten over de gerechten, hun herkomst en de bijpassende wijnen. Het inspireren en een connectie maken met de gasten staat centraal bij MOER. Authentiek, persoonlijk en met humor. Ook met 100 couverts lukt het je op deze persoonlijke service te leveren.

Het is voor jou als Supervisor helemaal vanzelfsprekend dat het inspireren en een connectie maken met onze gasten, centraal gesteld wordt. De werkzaamheden van alle medewerkers staan dus volledig in teken van serviceverlening aan onze gasten. Jij zorgt samen met de Team Lead en Restaurant Manager voor het aansturen en het coachen van het team zodat zij onze gasten meer dan welkom kunnen heten. Het team zijn echte storytellers, kennen alle gerechten van het menu en weten waar de producten vandaan komen. Een multi-skilled team dus: waarbij jij verantwoordelijk bent voor het bewaken van de kwaliteit. Ook ondersteun je de Team Lead en Restaurant Manager met het maken van roosters, het plaatsen van bestellingen en stocktelling. Kortom, je zorgt dat alles voor een goed draaiende shift en het motiveren van het team geregeld is. Want blije medewerkers zorgen voor blije gasten!



M|O|E|R

Persoonlijke kwaliteiten

- In jouw DNA zit echte gastvrijheid: je bent professioneel en extravert
- Wil de planeet redden, maar geen 'duurzaamheid doorbitch'
- Je bent communicatief vaardig
- Je bent in staat te delegeren en begeleiden
- Je hebt oog voor details, en bent dan ook een waar organisatietalent
- Affiniteit met biologische en duurzame trends, je bent dan ook een liefhebber van duurzaam/gezond eten en drinken
- Je haalt plezier uit je werk en je collega's
- Geen gebrek aan kennis (Google biedt de helft van de antwoorden)

Functie-eisen

- Je hebt ervaring in hotels of restaurants
- Je spreekt vloeiend Nederlands en Engels
- Het liefst woon je in of nabij Amsterdam
- Je hebt een servicegerichte, open instelling en maakt het gasten graag naar de zin
- Je bent flexibel inzetbaar: bereid op verschillende tijden en in de weekenden te werken
- Extra pluspunten als je al kennis hebt van HACCP
- Have fun; natuurlijk ook heel belangrijk :)

Functieschaal en beloning

Deze functie wordt ingedeeld in schaal V van de Horeca CAO, afhankelijk van kennis/ervaring.

Verder hebben we bij Conscious Hotels ook nog andere beloningen. Na je proeftijd zal je een uitnodiging ontvangen om een nachtje te slapen in een van onze hotels, inclusief een heerlijk biologisch ontbijt. Samen met de liefde van je leven!... of je moeder, mag ook natuurlijk. Daarnaast mag je ook je vrienden en familie bij ons onderbrengen, met onze Friends & Family kamerprijzen. Ook zijn de Conscious Shops items te verkrijgen met personeelskorting.

Verder kun je bij sportscholen David Lloyd of Shape All-in, lid worden tegen een sterk gereduceerd tarief. Daarnaast ontvang je ook een mooie personeelskorting als je gezellig komt eten bij Restaurant Bar Kantoor en Restaurant MOER. *Eat Healthy, Stay Healthy and Work Healthy.* Oh, en we hebben ook erg gezellige personeelsfeesten, kerstborrels en –dinners en andere sociale evenementen (onze maandelijkse Conscious Borrel a.k.a. de Correl). Klinkt goed toch?

Sollicitatieprocedure

Enthousiast geworden voor deze nieuwe uitdaging? Heb je ervaring in een soortgelijke functie? Waar wacht je dan nog op? Solliciteer direct!

Maak je sollicitatie compleet door je CV en begeleidende brief naar careers@conscioushotels.com te sturen of solliciteer via de website, en link met onze personeelsdame Conny Conscious op [LinkedIn](#).

Je kunt natuurlijk ook altijd contact opnemen met het People & Development Team: wij zijn telefonisch bereikbaar op het nummer +31 (0)20 6711756.