

Ben je van nature gastvrij, heb je een opgewekt karakter en werk je graag met een fantastisch product in een prachtige omgeving? Wij zijn, als aanvulling op ons fantastische bedieningsteam, op zoek naar een:

(Demi) Chef de Rang / Eerste Medewerk(st)er Bediening

Als Chef de Rang ben je altijd goedgemutst en zorg je ervoor dat het onze gasten aan niets ontbreekt. Jij bent dé vertegenwoordiger van onze restaurants en je haalt er je plezier uit om samen met het team een onvergetelijke ervaring voor onze gasten te creëren.

Functieprofiel.

Voor de vacature van (demi) Chef de Rang zoeken we een bevolgen gastheer of gastvrouw. Een actieve en spontane houding vinden we belangrijker dan theoretische kennis, want de kennis over producten brengen we je graag bij. Ervaring in een vergelijkbaar restaurant is een pré, maar je presentatie en je omgang met de gasten geven de doorslag.

Verder:

- heb je een relevante opleiding op MBO niveau afgerond
- ben je spontaan en representatief
- heb je gastvrijheid hoog in het vaandel staan
- ben je flexibel en hou je van afwisseling
- ben je zelfverzekerd en stressbestendig
- wil je op het gebied van wijnen en spijsen nog veel leren

Wat bieden wij jou.

In ons restaurant 'De Heeren van Harinxma', bekroond met een Michelinster, merk je onze passie pas echt. Ook onze Bistro Nijeholt is door Michelin bekroond met een Bib Gourmand. Maar het echte geheim van Lauswolt zit in onze mensen. Zij vormen de ziel van ons hotel. Wij bieden je een dynamische plek waar je je welkom voelt en jezelf kunt zijn. We zijn behulpzaam naar gasten én collega's en springen in waar het nodig is. Landgoed Lauswolt is als een hechte familie. Wij zijn oprecht in je geïnteresseerd en geven je de ruimte om je talenten te ontdekken en te ontwikkelen. Wij gaan graag een langdurige relatie met je aan. Als jij je werk met plezier en enthousiasme doet, dan straalt dat uit naar je collega's in het hotel. Zo ontstaat er een positieve sfeer waar iedereen in het hotel energie van krijgt!

Arbeidsvoorwaarden.

Voor de vacature van (demi) chef de rang bieden we uitstekende (secundaire) arbeidsvoorwaarden:

- een marktconform salaris
- de mogelijkheid tot een vast contract
- mogelijkheden om je verder te ontwikkelen d.m.v. cursussen
- met een korting eten bij restaurants van Alliance
- eventuele reiskostenvergoeding
- bij goed functioneren de kans om door te groeien binnen onze organisatie

Sollicitatieprocedure.

Streef jij altijd naar het hoogste serviceniveau en zorg jij voor een unieke beleving voor de gasten? Ben jij daadkrachtig en wil je graag groeien in je carrière? Dan zijn wij op zoek naar jou! Stuur jouw sollicitatie met een motivatiebrief en CV via MAtema@lauswolt.nl