

VACATURE MEEWERKEND RESTAURANT MANAGER

Wil jij bijdragen aan de stevige groei van een succesvol restaurant op een toplocatie in Willemstad? Dan hebben wij jou nodig als **MEEWERKEND RESTAURANT MANAGER**.

Functieomschrijving

Je bent operationeel, financieel en commerciëel eindverantwoordelijk voor het restaurant. Jij weet jouw team als geen ander te enthousiasmeren, motiveren en te coachen. Roosters en kas maken kun je feilloos en in een handomdraai. Jij bent het voorbeeld voor de medewerkers en het visitekaartje van onze organisatie. Je ziet elke dag weer mogelijkheden om het nóg beter te doen. Je stelt de gast in alles centraal.

Jouw profiel

Gastvrijheid zit in je DNA! Je hebt minimaal drie tot vijf jaar werkervaring als leidinggevende, bij voorkeur in een horecabedrijf. Daarnaast beschik je over:

Een MBO/HBO werk- en denkniveau;

Goede mondelinge en schriftelijke vaardigheden in het Nederlands en Engels;

Bereidheid om weekenden, avonden en feestdagen te werken;

Goed cijfermatig inzicht en ervaring met kostenbeheersing.

Over ons

Ons restaurant groeit erg hard en we ontvangen meer dan 3000 gasten in de maand. We staan hoog in de ranking van Tripadvisor en willen met jouw hulp doorstromen naar het hoogst haalbare.

Interesse?

Stuur je CV en sollicitatiebrief naar
horecavacature.curacao@gmail.com