



MARQUETTE

De Relaxed Hospitality Group (RHG) exploiteert hotels in Haarlem en Heemskerk. Binnen onze formules werken we vanuit oprecht gastheerschap. De gast staat centraal en wij ontvangen hen op een persoonlijke wijze voor een verblijf in een persoonlijke omgeving. Onze teams streven ernaar om onze gasten elke dag minimaal één keer positief te verbazen.

Per 1 juli 2018 exploiteert RHG Hotel & Chateau Marquette in Heemskerk. Het hotel telt 65 kamers die in 2018/2019 gemoderniseerd zullen worden. In 2019 worden in het hotel een (nieuwe) hotelbar, champagnebar, lunchroom en brasserie (40 couverts) gerealiseerd. Het Chateau beschikt over 10 vergader- & conferentiezalen en biedt ook plaats aan restaurant Het Chateau (40 couverts). Chateau Marquette is een officiële trouwlocatie van de gemeente Heemskerk.

Voor Hotel & Chateau Marquette, zijn wij op zoek naar een

ALLROUND MEDEWERKER BEDIENING 32-38 uur p/w restaurant 'Het Chateau'

Als allround medewerker bediening ben je verantwoordelijk voor de dienstverlening in het algemeen en het reageren op en managen van de verwachtingen en wensen van onze gasten in alle fasen van hun bezoek. Je neemt (tafel)reserveringen aan, ontvangt gasten bij binnenkomst, begeleidt en adviseert ze bij hun menukeuze, serveert gerechten en dranken uit en rekent met hen af.

Wat vragen wij?

Kennis & vaardigheden

- MBO niveau 3 werk- en denkniveau
- Inzicht in de (wettelijke) voorschriften op het gebied van veiligheid en (sociale) hygiëne
- Kennis van de bedrijfsregels en kaders van de bedrijfsformule
- Basiskennis van wijnen en bieren
- kennis van de Nederlandse & Engelse taal, Duits en/of Frans is een pré
- Enthousiasme, betrokkenheid en humor
- Een 'can do' mentaliteit
- Oprecht gastheerschap

Competenties

- Betrokkenheid
- Flexibiliteit
- Gastgerichtheid
- Inzet tonen
- Oog voor detail/nauwgezet
- Representatief

ADRES | Marquettelaan 34 | 1968 JT Heemskerk TELEFOON | +31 (0)251 25 70 25 WEBSITE | www.hotel-marquette.com E-MAIL | info@hotel-marquette.com
BTW | NL857029939B01 KVK | 67497772 BANK | NL51 KNAB 0257 4274 81 KNABNL2H - in the name of Relaxed Hospitality Group bv





MARQUETTE

Resultaatgebieden

- Voorbereiden van de bediening
- Bediening
- Kassa- en verantwoordingswerkzaamheden
- Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden

Wat bieden wij?

- Een dynamische werkomgeving waarbij initiatief en ondernemerschap gewaardeerd worden
- Een uitdagende werkomgeving binnen een bedrijf dat zichzelf opnieuw aan het positioneren is
- Een brede inzet binnen de organisatie, ook buiten de 'lijntjes' van je eigen functie
- Salaris en arbeidsvoorwaarden conform de Horeca Cao. De functie is ingedeeld in salarisgroep 5
- Aansluiting bij het pensioenfonds Horeca & Catering
- In 2019 lanceren wij een benefits programma voor onze medewerkers

Heb je interesse in de functie van allround medewerker bediening?

Stuur dan je uitgebreide CV met beknopte motivatie naar Brian de Jager (F&B Manager) via brian@hotel-marquette.com

Deze functie is vastgesteld op basis van de referentiefunctie verstrekt door Koninklijke Horeca Nederland (KHN). Het KHN functie- en competentieprofiel tref je hierbij aan.

ADRES | Marquettelaan 34 | 1968 JT Heemskerk TELEFOON | +31 (0)251 25 70 25 WEBSITE | www.hotel-marquette.com E-MAIL | info@hotel-marquette.com
BTW | NL857029939B01 KVK | 67497772 BANK | NL51 KNAB 0257 4274 81 KNABNL2H



FUNCTIEPROFIEL		
<p>Kenmerken van de referentiefunctie</p> <p>De allround medewerker bediening II komt voornamelijk voor in het luxe horeca bedrijf dat zich onderscheidt op basis van exclusiviteit en culinair hoogwaardige gerechten/menu's. Kenmerkend in de functie is de dienstverlening in het algemeen en het reageren op en managen van de verwachtingen en wensen van de gasten in alle fasen van hun bezoek. Hij/zij neemt (tafel)reserveringen aan, ontvangt gasten bij binnenkomst, begeleidt en adviseert ze bij hun menukeuze, serveert gerechten en dranken uit en rekent met hen af.</p> <p>Indeling wordt ondersteund door een NOK, waarin het verschil tussen groep 4 en 5 (referentie) wordt uitgewerkt.</p>		
<p>Organisatie</p> <p>Direct leidinggevende : vakinhoudelijk leidinggevende. Geeft leiding aan : 1 tot 2 (parttime) medewerkers (vaktechnisch).</p>		
Resultaatgebieden	Taken	Resultaatindicatoren
1. Voorbereiding van de bediening	<ul style="list-style-type: none"> - verzorgen van mise en place, zoals dekken/klaarmaken van tafels, klaarleggen van bestek en tafellinnen, e.d.; - beheren van de gebruiks- en verbruiksvoorraad (linnengoed, servies, glaswerk, bestek, warmhouders e.d.) en de materialen voor het 'werken aan tafel'; - signaleren van verwachte tekortkomingen en gebreken, zodat de voortgang niet in gevaar komt; - assisteren bij de opbouw van zalen (recepties en partijen). 	<ul style="list-style-type: none"> - kwaliteit mise en place (% tekort, tijdige bestelling/afroep e.d.); - uiterlijke staat omgeving (opgeruimd, schoon); - conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden, HACCP en presentatie).
2. Bediening	<ul style="list-style-type: none"> - opnemen van bestellingen, toelichten van menudelen c.q. (afhankelijk van het niveau) adviseren van de gast bij zijn drank- en menukeuze; - raadplegen van de leidinggevende of de keuken bij uitzonderlijke wensen van gasten; - doorgeven van bestellingen aan keuken of buffet, toelichten van specifieke wensen; - zo nodig zelf klaarmaken van eenvoudige bestellingen (inschenken van dranken, klaarmaken van kleine gerechten/snacks e.d.); - aanvoeren en klaarzetten van (ontbijt)buffetten; - serveren van bestellingen (gerechten, dranken) en verrichten van (bereidings)handelingen aan tafel; - bedienen tijdens recepties en partijen. 	<ul style="list-style-type: none"> - gasttevredenheid (benadering, advies, omgang, wijze van serveren); - omvang additionele verkoop (bovenop menuverkoop); - naleving hygiënevoorschriften; - volledigheid en juistheid van verstrekte informatie.
3. Kassa- en verantwoordingswerkzaamheden	<ul style="list-style-type: none"> - controleren, afdragen en verantwoorden van ontvangen gelden; - opmaken van rekening en afrekenen met gasten; - aannemen/noteren van tafelreserveringen, afstemmen met leidinggevende in geval van bijzondere vragen of verwachte problemen met de tafelbezetting. 	<ul style="list-style-type: none"> - kasverschillen; - volgens procedure.
4. Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden	<ul style="list-style-type: none"> - op- en afruimen na afloop; - opruimen/schoonmaken van publieksruimten en werkruimten. 	<ul style="list-style-type: none"> - opgeruimde/schone werkomgeving; - conform voorschriften.
<p>Bezwarende omstandigheden</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - Krachtsinspanning bij het tillen van bladen, stapels borden e.d. - Lopend en staand werken, manoeuvreren met borden/bladen. - Soms sprake van werkdruk bij pieken in het werkaanbod. - Kans op letsel door branden aan warme/hete borden/schalen. 		
Datum: maart 2011		Functiegroep: 5 zie NOK-bijlage voor functiegroep 4.

NB: Het functieniveau is uitsluitend gebaseerd op het functieprofiel

COMPETENTIEPROFIEL***Kennis en betekenisvolle vaardigheden***

- MBO niveau 3 werk- en denkniveau;
- inzicht in de (wettelijke) voorschriften op het gebied van veiligheid en (sociale) hygiëne;
- kennis van de bedrijfsregels en kaders van de bedrijfsformule.

Competenties / gedragsvoorbeelden

NB: De hieronder genoemde competenties en gedragsvoorbeelden zijn suggesties voor gewenst gedrag behorende bij een adequate uitoefening van de referentiefunctie. Evenals het functieprofiel is het aan te bevelen om het competentieprofiel aan te passen aan de van toepassing zijnde bedrijfssituatie. Gebruik hiervoor de competentiebibliotheek zoals opgenomen op de indelingswebsite en/of een ander competentiewoordenboek.

Betrokkenheid:

- is trots op zijn bedrijf en de eigen bijdragen daarin;
- spreekt positief over zijn bedrijf;
- voelt zich prettig bij de waarden en normen van het bedrijf.

Flexibiliteit:

- staat open voor veranderingen die anderen voorstellen;
- schakelt snel tussen verschillende werkzaamheden;
- accepteert dat werk door anderen of omstandigheden wordt bepaald.

Gastgerichtheid:

- is hoffelijk, voorkomend en welgemanierd naar anderen;
- vermijdt uitspraken als 'nee, dat kan niet' of 'het is druk' zonder uitleg;
- biedt ook ongevraagd extra service;
- onderzoekt hoe gasten adequaat en optimaal te helpen.

Inzet tonen:

- is bereid om alles aan te pakken;
- is niet tevreden met een gemiddelde prestatie;
- stopt pas als het werk klaar is;
- neemt verantwoordelijkheid voor het eigen werk.

Representatief:

- presenteert zich naar gasten/externen in lijn met het imago van het bedrijf;
- komt goed over bij anderen;
- streeft het handelen volgens de goede manieren altijd na.

Niveau onderscheidende kenmerken (NOK) – Allround medewerker bediening

Functienummer: B.5.1

KENMERK	-	ALLROUND MEDEWERKER BEDIENING I	ALLROUND MEDEWERKER BEDIENING II	+
<p>Aard gastencontact</p> <ul style="list-style-type: none"> - algemeen - menukeuze - wijnkeuze - uitserveren 	<p>Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Medewerker bediening</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gastencontact is informerend en gericht op toelichten van menudelen. - Begeleiding gast bij menukeuze: geven van uitleg over menudelen en de opbouw van gerechten die op de kaart staan. - Informeren van gasten over opbouw wijnkaart, de herkomst en de smaak van de afzonderlijke wijnen. - Bediening is gericht op uitserveren, ook vanuit schalen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Gastencontact is informerend en adviserend bij de drank- en menukeuze. - Adviseren gasten bij menukeuze: geven van uitleg over zowel opbouw van gerechten als bereidingswijze en smaakcombinaties. - Idem allround medewerker bediening I + adviseren van gasten bij de juiste wijnkeuze bij het gekozen gerecht volgens de principes van aanvullende, begeleidende of tegengestelde smaak. - Verrichten van speciale serveerhandelingen en bereidingen aan tafel. 	<p>Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Chef bediening</p>
<p>Begeleiding collega's</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Niet van toepassing. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnische aansturing van 1 of 2 collega's. 	
<p>Opleiding en ervaring</p>		<ul style="list-style-type: none"> - MBO niveau 2 - 3 werk- en denkniveau. - Kennis van en ervaring met bedrijfspecifieke voorschriften. - Beheerst de basis serveerhandelingen waarbij gebruik gemaakt moet worden van bestek. 	<ul style="list-style-type: none"> - MBO niveau 3 werk- en denkniveau. - Kennis en ervaring met bedrijfspecifieke voorschriften. - Beheerst de speciale serveerhandelingen en bereidingstechnieken op het niveau van aankomend gastronom. - Goede wijnkennis, kent de primaire smaakkenmerken van wijnen van de diverse druivenrassen. 	
<p>Referentiefunctie handboek 2002</p>		<ul style="list-style-type: none"> - 1^e Medewerker bediening (B.4.3) 	<ul style="list-style-type: none"> - Medewerker bediening luxe restaurant (B.5.1) 	
Funcatiegroep	3	4	5 (referentie)	6

NB. Functiehouders moeten in staat zijn alle aspecten van voorgaande functie te beheersen.