



Zaalmedewerker The Memlinc Bistro – Seafood – Skybar

Afdeling: Bistro – Seafood - Skybar

Missie (Doel van de functie)

De bediening van Bistro -Seafood – Skybar gasten garanderen.

Directe collega's

- F&B medewerkers
- Keukenmedewerkers
- Front office
- Andere zaalmedewerkers
- Barmedewerkers

Permanente verantwoordelijkheden

- Samenwerking met de andere afdelingen verzekeren en waar nodig optimaliseren
- Bestellingen drank en stockcontrole.
- Nieuwkomers opleiden of begeleiden
- Verzekeren van dagelijkse mise en place
- Verwelkomt en plaatst gasten en geeft hen de menukaart / wijnkaart / barkaart
- Informeert gasten over dagelijkse specialiteiten, beantwoordt vragen over de kaart en geeft aanbevelingen
- Kent de begrippen van upselling en past deze dan ook zoveel als mogelijk toe.
- Neemt bestellingen op, ruimt tafels af, rekent tafels af.
- Informeert over de tevredenheid bij de gasten, gaat adequaat om met mogelijke problemen
- Maakt samen met het team de Bistro klaar voor speciale evenementen & seminars volgens de richtlijnen van de eventmanager

KEY PERFORMANCE INDICATORS

- Netheid bar & zaal garanderen.
- Juiste, tijdige en volledige voorbereiding / mise en place volgens voorschriften garanderen.
- Customer Journey / gasttevredenheid.
- Horeca kassa → result end of day.
- Upselling F&B.
- Voorkomen / persoonlijke hygiëne / netheid / frisse en opgewekte houding.

Profiel	
Opleiding & ervaring	- Niet vereist
Talenkennis	- Nederlands, Frans: minstens 1 van die talen vlot beheersen - Engels en Duits zijn een pluspunt.
Technische kennis	Must have: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Kennis van Bar / zaal technieken ✓ Gastvrijheid, interesse in hospitality Nice to have: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Kennis Trivec horeca kassa ✓ ...