

Supervisor Horeca - Kasteel Steenenburg

Wil jij leiding geven op een plek waar historie, gastvrijheid en een vleugje fantasie samenkomen? Als Supervisor Horeca speel jij een belangrijke rol in de bijzondere beleving van Kasteel Steenenburg. Jij zorgt ervoor dat iedere gast geniet van uitstekende service, persoonlijke aandacht en een onvergetelijke culinaire ervaring. Met jouw enthousiasme, oog voor detail en natuurlijk leiderschap maak jij van elk bezoek een bijzondere herinnering.

Dit vind je leuk om te doen

Jij krijgt energie van een dynamische werkomgeving waarin geen dag hetzelfde is. Samen met jouw team zorg je ervoor dat iedere gast zich welkom voelt en geniet van een onvergetelijke ervaring.

Verder houd jij je bezig met:

- Collega's coachen, begeleiden en motiveren om iedere dag het beste uit zichzelf te halen;
- Het aansturen van de dagelijkse operatie in onze orangerie, bar-lounge en tijdens evenementen;
- Actief meewerken op de vloer en inspelen op de wensen van gasten;
- Het bewaken en verbeteren van de kwaliteit van onze service;
- Het beheren van kassa- en voorraadprocessen;
- Toezien op hygiëne, netheid en het werken volgens de HACCP-richtlijnen;
- Samen met het team zorgen voor bijzondere culinaire momenten en tevreden gasten.

In deze functie rapporteer je aan de Horecamanager.

Waar kom je te werken

Van adellijke bewoners tot het Land van Ooit: Kasteel Steenenburg kent een lange en rijke geschiedenis. Met de heropening van het kasteel is een nieuw hoofdstuk aangebroken, waarin gastvrijheid, hoffelijkheid en een vleugje fantasie samenkomen. In dit bijzondere viersterrenhotel vind je 56 stijlvolle hotelkamers, een sfeervolle orangerie en diverse ruimtes voor evenementen, feesten en vergaderingen.

Als Supervisor Horeca kom je terecht in een hecht en enthousiast team dat elke dag werkt aan bijzondere gastbelevingen. Van een warm welkom tot een perfect verzorgd diner of een sprankelende borrel: samen creëren we onvergetelijke momenten voor onze gasten.

Hoe maak je ons team compleet?

Door jezelf te zijn! Je hebt oog voor detail, schakelt moeiteloos in een dynamische omgeving en weet met jouw enthousiasme het team te inspireren. Jij zorgt ervoor dat iedere gast zich welkom voelt en met een glimlach naar huis gaat.

Daarnaast beschik je over:

- Mbo werk- en denkniveau, bij voorkeur in de richting van hospitality of horeca;
- Ervaring met het aansturen van een team binnen de horeca;
- Een flexibele instelling; werken in de avonden, weekenden, vakanties en op feestdagen hoort erbij;
- Kennis van HACCP-richtlijnen en sociale hygiëne;
- Ervaring binnen de à-la-carte horeca is een pré;
- Kennis van wijnen en wijn-spijscombinaties is een pré;
- Goede communicatieve vaardigheden en een goede beheersing van de Nederlandse en Engelse taal.

Zo zorgen wij voor jou

Je komt ons horecateam versterken in een functie van 38 uur per week, verdeeld over 4 werkdagen. Daarnaast kun je rekenen op:

- Een salaris dat past bij jouw ervaring en verantwoordelijkheden, conform de horeca-cao;
- 25 vakantiedagen;
- Een gunstige pensioenregeling;
- Een reiskostenvergoeding vanaf 10 km woon-werkverkeer (€ 0,23 per km), met een maximum van 25 km enkele reis;
- Een vergoeding voor zakelijke kilometers van € 0,32 per km;
- Onbeperkt gratis toegang voor 5 personen tot alle attractieparken en dierentuinen van Libéma, zoals Beekse Bergen, Aviodrome en Eindhoven Zoo;
- Ambassadeurskorting tot 50% op een verblijf bij Safari Resort Beekse Bergen, Safari Hotel

Beekse Bergen, Lake Resort Beekse Bergen en Vakantiepark Dierenbos.

Enthusiast?

Wil jij onderdeel worden van onze hofhouding? Solliciteer dan via de sollicitatiebutton.

Heb je nog vragen? Neem dan gerust contact op met Maikel Pijnenburg, hoofd horeca, via m.pijnenburg@kasteelsteenenburg.nl.

Een Verklaring Omtrent het Gedrag (VOG) maakt onderdeel uit van de sollicitatieprocedure.