

Supervisor F&B - Kasteel Steenenburg

Wil jij leiding geven op een plek waar historie, gastvrijheid en een vleugje fantasie samenkomen?

Als Supervisor Food & Beverage 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 F&B 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

Als Supervisor F&B versterk je ons team voor 38 uur per week, verdeeld over 4 werkdagen. Daarnaast kun je rekenen op:

- Een salaris tussen € 2.505,04 en € 3.032,79 bruto per maand, afhankelijk van je kennis en ervaring (schaal 5, cao Horeca);
- 25 vakantiedagen, aangevuld met extra verlofuren bij een langer dienstverband als waardering voor jouw loyaliteit. Na 2 jaar dienstverband ontvang je jaarlijks 8 uur extra verlof en na 6 jaar zelfs 16 uur extra verlof;
- 8% vakantiegeld, waarbij je zelf regie hebt over de uitbetaling;
- Reiskostenvergoeding van € 0,25 per km vanaf 10 km woon-werkverkeer (max. 25 km enkele reis) en een vergoeding van € 0,32 per km voor eventuele zakelijke kilometers;
- Onbeperkt gratis toegang voor jou en vier personen bij Beekse Bergen, Eindhoven Zoo, ZooParc Overloon, Aviodrome, Klimrijk en AquaZoo Leeuwarden met de Libéma-pas;
- 50% ambassadeurskorting op een verblijf in ons Safari Resort, Safari Hotel, Lake Resort, vakantiepark Dierenbos en Kasteel Steenenburg.

Daarnaast profiteer je van aantrekkelijke extra's, zoals exclusieve kortingen op bekende merken via Benefits at Work en volop ontwikkelmogelijkheden via de Libéma Academy. Zodra je vast in dienst bent, kun je ook gebruikmaken van sportvoordeel via Bedrijfsfitness Nederland en onze leasefietsregeling.

Enthousiast?

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.