



Horecamanager

Sentowerpark

Sentowerpark te Opglabbeek is een multifunctioneel park dat naast de organisatie van eigen evenementen (zoals de Life Style beurs ,de Limagro beurs, Max Pain Boks gala, Sleddog competition, ea.) ook beschikbaar is voor activiteiten en evenementen georganiseerd door derden.

Het ultramoderne hippisch centrum beschikt over vier binnen pistes, 4 buiten pistes, stallingen, een ruitershop, restaurant, VIP ruimtes en vergaderzalen. In eigen beheer organiseren we voornamelijk springwedstrijden op zowel nationaal als internationaal niveau.

Als horecamanager bent u verantwoordelijk voor de gehele horeca exploitatie binnen Sentowerpark. U stuurt de medewerkers in de bediening operationeel aan en plant, regelt, en stuurt bij waar nodig. U voorziet in het operationele maar werkt waar nodig mee in de bedieningsuitvoering. Je houdt het overzicht en bewaart de rust tijdens drukke momenten.

Wij zoeken een enthousiast persoon die graag met jonge mensen werkt en het leuk vindt om zijn/haar team te motiveren, het de gasten ontzettend naar hun zin kan maken en zelf graag meewerkt. Verder denk je organisatorisch en strategisch mee en help je de organisatie groeien.

Taken:

- de verantwoording voor de gehele horeca exploitatie en stockbeheer van Sentowerpark.
- in eerste instantie gastheer/vrouw, maar indien nodig een handje helpen in de bediening

- bardiensten draaien
- het inwerken, begeleiden, controleren en motiveren van het horeca personeel
- nieuwe ideeën ontwikkelen en implementeren
- marketing en promotie
- prijzen en menukaarten aanpassen
- het inkoopbeheer en de kwaliteit van de producten
- de verantwoording voor de kassa's
- de verantwoording voor de gebouwen: onderhoud, sfeer en de schoonmaak
- het ontvangen en begeleiden van de groepen, tevens contactpersoon voor de groepen
- het ontvangen en begeleiden van potentiële klanten betreffende verhuur van de zalen
- helpen met sollicitatiegesprekken
- deelname aan de vergaderingen van het Management team
- je maakt en checkt financiële plannings en budgetten en rapporteert aan het Management team

Profiel

- U genoot bij voorkeur een horeca gerelateerde opleiding of bent gelijkwaardig door ervaring
- U hebt een goede kennis wat betreft HACCP
- U heeft minimum 3 jaar ervaring in een leidinggevende functie in de horeca en u beschikt over een stabiel werkverleden
- U beschikt over een goede operationele kennis van het Frans en het Engels.
- U bent een team player maar zeer goed in staat zelfstandig te werken;
- U bent gastgericht, assertief, discreet en pro-actief;
- U kan improviseren, bent organisatorisch sterk en een goede planner;
- U bent flexibel en stressbestendig;
- U hebt geen 9to5 mentaliteit
- U hebt affiniteit met feesten en de evenementenmarkt

- U hebt oog voor detail en bent nauwkeurig in de uitvoering van de werkzaamheden

Je komt terecht in een **uitdagende functie** waar **flexibiliteit, communicatie** en **initiatief** zeker van pas komen!

Wegens **nauw contact** met het **hoger management** draag je rechtstreeks bij tot de verdere **groei** van dit bedrijf!

Een **brede functie** waarin u organiseert, leiding geeft en meewerkt in de bediening. Dit biedt een mooie **afwisseling** en maakt jouw takenpakket **uitgebreid**.

Interesse:

Gelieve CV met foto en motivatie te mailen naar marijke@sentowerpark.com