



# Zoekt Werknemers

## ASSISTANT MANAGER / MAITRE / ZAALVERANTWOORDELIJKE (M/V)

### LE PETIT BELGE ZOEKT WERKNEMERS MET EEN PASSIE VOOR HORECA

Voor ons gloednieuwe restaurant Le Petit Belge in Maasmechelen Village, zijn we op zoek naar enthousiaste medewerkers.

Le Petit Belge staat voor alle kleine dingen die België groot maken: Belgisch bier, de Belgische keuken én onze Belgische attitude. Iets voor jou? Wij bieden full-time jobs, part-time jobs, flexijobs en studentenjobs aan voor diverse functies.

Le Petit Belge is een franchise met Limburgse roots maar met internationale ambitie. Het eerste Le Petit Belge restaurant opende eerder dit jaar succesvol open in Dubai en nu zetten we het succes verder in Maasmechelen.

We zoeken naar echte ambassadeurs die van deze nieuwe vestiging op eigen bodem een groot succes willen maken.

Heb je een bruisende persoonlijkheid, positieve vibes en een passie voor horeca, stuur dan jou CV en motivatie naar [maasmechelen@lepetitbelge.com](mailto:maasmechelen@lepetitbelge.com) en wij nemen contact met je op.

## ORGANISATIE

Als assistant manager werk je onder de gerant/ manager. Je superviseert het zaalteam, de (hulp)kelners, (hulp)barman en overige zaalmedewerkers en je zorgt voor een goede synergie tussen keuken en zaal.

## HOOFDTAKEN

Je assisteert de gerant/manager bij de dagelijkse operationele werking, dienstverlening en bedrijfsvoering. Je staat in voor het personeelsbeleid, de mede-coördinatie en controle van de werkzaamheden o.m.:

- Je superviseert in overleg met de manager.
- Je werkt mee en springt in voor medewerkers/collega's
- Je garandeert de contacten met de leveranciers (bv. In geval van problemen met de levering) of externe partners in geval van pannes)
  - Je verzekert de opening/sluiting van het restaurant
  - Je vervangt de gerant/manager bij diens afwezigheid

## PROFIEL

- Minst. 4 à 5 jaar ervaring in de horeca is een must!
- Je bent klantvriendelijk, vlot, sociaal en wordt gelukkig van tevreden klanten
- Je bent een loyale teamplayer. Je hebt een open en eerlijke houding met de nodige dosis humor!
- Je kan structuur brengen in de zaal, je bent ordelijk en proper en geeft deze werkwijze door aan je team
- Je zorgt voor de dagelijkse leiding van je team rekeninghoudend met de bestaande regels en procedures
- Interesse in (online)marketing is een pluspunt
- Je bent gepassioneerd door horeca, kortom je werkt graag en stelt je hierin flexibel op. Weekendwerk is voor jou vanzelfsprekend.
- Kennis van Engels, Frans en Duits is zeker meegenomen gezien ons internationaal publiek

## UURROOSTER

- Voltijds contract 38u/week
- 2 vrije dagen
- Elke dag open van 10u tot +/-22u, 7/ 7

## STARTDATUM

- November 2017

## AANBOD

- Voltijds contract van onbepaalde duur
- Loon volgens de barema's binnen horeca
- Extra legale voordelen te bespreken
- Interne opleidingen