

RESIDENCE  
KHENEN



## GEZOCHT! ASSISTENT RESTAURANTMANAGER

### Werken in een dynamisch bedrijf

Residence Rhenen – Restaurant de Rotisserie heeft plek voor een nieuwe Assistent Restaurant Manager!

Creativiteit, verantwoordelijkheid, gast interactie, het aansturen van en werken met een fun en professioneel team, een open en professionele keuken, gasten blij maken met je team. Het gevoel van een eigen restaurant én onderdeel zijn van een informeel en ambitieuze buitenlocatie met diverse zalen, restaurant en een heus Zwitsers Chalet.....sounds good? Read on!

Werken bij Residence Rhenen is anders. Neem alleen al onze locatie waarbij het pand herinnert aan een rijk verleden. Eenmaal binnen word je omarmd door een eigentijdse sfeer van warmte, gastvrijheid en gezelligheid.

Op het landgoed van Residence Rhenen (Nationaal Park de Utrechtse Heuvelrug) staan 3 authentieke gebouwen; Het Koetshuis (partijen), een Oranjerie (Restaurant de Rotisserie) en Het Chalet (kleine events en romantische overnachtingen).

Wij ontvangen zo'n 125 bruidsparen en 125 zakelijke events per jaar. Ons restaurant is 6 dagen in de week geopend voor lunch, high tea, high wine en diner.

Wij bezorgen onze gasten echt een totaal beleving, van aankomst tot vertrek. Oprechte persoonlijke aandacht voor de gast en datgene waarmaken waar we voor staan.

Werken bij Residence Rhenen is deel uitmaken van een dynamisch en enthousiast team.

[www.residencerhenen.nl](http://www.residencerhenen.nl)



# Functieomschrijving Assistent Restaurantmanager (Horeca CAO VI – VII)

Als **Assistent Restaurantmanager** van Residence Rhenen – Restaurant de Rotisserie geef je leiding aan een team van medewerkers. In deze functie ben je verantwoordelijk voor de dagelijkse operationele gang van zaken in Restaurant de Rotisserie. Tevens zal je ook soms werkzaam zijn in 't Koetshuis bij evenementen en huwelijken.

## Wat ga je doen:

- Gasten happy maken. Ze komen terug voor meer en dat komt door het lekkere eten en de goede service, maar mocht een gast toch niet zo happy zijn, zijn dan weet jij altijd weer de gast blij de deur uit te laten gaan
- Het team aansturen op de vloer: met jou aan het stuur verloopt iedere shift soepel
- Het co-creëren en ontwikkelen van de drank en menukaart. Komt er nieuwe kaart? Jij denkt mee welke duurzame producten de aankomende tijd op de kaart zullen staan. Uiteraard proef je de producten en het menu: want niets komt op de kaart voordat het Residence proof getest is.
- Je plaatst bestellingen en zorgt met het team dat de stock up to date is
- Samenwerken met je team zodat ze, net als jij, alles uit hun baan en groei kunnen halen. Je zorgt er met de Restaurant manager voor dat het team getraind is
- Ook zorg je voor de financiële administratie, kassahandelingen, afdrachten en let je op de kosten
- Ook zal je soms meedraaien bij 1 van de 125 huwelijken die we mogen organiseren.



## Persoonlijke kwaliteiten

- Echt waar, je hebt passie voor F&B!
- Het runnen van een vol Restaurant de Rotisserie krijg je energie
- Je draait al even mee, waarvan het liefst 1 jaar in een soortgelijke functie
- Je houdt van flexibiliteit en afwisseling – elke dag en dagdeel kan weer anders zijn
- Je hebt kennis van HACCP en voedselveiligheid
- Je spreekt in ieder geval goed Nederlands en een woordje Engels
- Het liefst woon je in de buurt

## Je krijgt

- Deze functie wordt ingedeeld in schaal 6 van de Horeca CAO, afhankelijk van kennis/ervaring
- Werken in een een gezellig team met leuke after work borrels
- Een open en informeel bedrijf
- Een nacht slapen in Het Chalet na je proeftijd samen met de liefde van je leven! Of je moeder, dat mag natuurlijk ook ;-)
- Personeelskorting in Restaurant de Rotisserie

### Hoe kom je in dit team?

Stuur je sollicitatie naar ons (incl. foto).  
We komen snel bij je terug. Nog vragen, bel gewoon even.

Graag sturen naar:

[p.roorda@residencerhenen.nl](mailto:p.roorda@residencerhenen.nl)

t.a.v. Paul Roorda

