

Wij

Tolhuistuin is restaurant, cultuurhuis en -tuin aan de IJ-oever van Amsterdam-Noord. Een plek voor heerlijk eten, drinken, muziek, beelden en verhalen.

Café-Restaurant Tolhuistuin bestaat uit 200 zitplekken een ruim bargedeelte. In de zomer hebben we daarnaast drie grote terrassen. Ons menu bestaat uit kleine gerechten uit alle windstreken die uitnodigen om te delen. Op deze manier maken gasten een lange culinaire ontdekkingsreis maar is er ook volop keuze voor degene die op doorreis zijn naar een volgende bestemming.

Team

In het restaurant werken dagelijks tussen de 11 en 18 collega's bestaande uit een team van ongeveer 80. Het totale team van Tolhuistuin bestaat uit ca. 150 medewerkers.

Werkzaamheden

Als assistent restaurantmanager ben je onderdeel van het restaurantteam. Je bent directe ondersteuning voor de *bedrijfsleiding* en waar nodig sturend over de rest van het team. Je houdt je bezig met de dagelijkse gang van zaken, denkt proactief mee met de bedrijfsleiding en neemt beslissingen in het belang van Café-Restaurant Tolhuistuin.

Mocht de bedrijfsleiding niet aanwezig zijn, dan ben jij het aanspreekpunt en verantwoordelijke van die dag. Op andere werkdagen draai je dag- of avonddiensten als *shiftleader*.

Vanuit suggesties van gasten en jouw kennis- en praktijkervaring verwachten wij een actieve inbreng over verbeteringen en veranderingen in werkmethoden, roosterindelingen, menukaart, assortiment e.d.. Bij de maandelijkse vergadering kom je met ideeën die de efficiëntie en kwaliteit in het bedrijf ten goede komen.

Je staat open voor de belangen van de andere afdelingen van Tolhuistuin en weet wat er die dag speelt (programma/verwachte drukte/personeelsbezetting).

Profiel

Jij:

- hebt minimaal 5 jaar relevante horeca-ervaring,
- je houdt ervan anderen iets te leren en beter te maken in hun werk,
- bent stressbestendig en behoudt overzicht, op rustige en drukke dagen,
- bent 18 tot 38 uur beschikbaar,
- hebt een zelfstandige en professionele werkhouding,
- staat open voor werken in avonden en weekenden,
- hebt oog voor detail en liefde voor gastervaring.

Wat bieden wij?

- Afwisselende werktijden;
van 11:00 tot 18:00 uur, 11:00 tot 21:30 uur, of van 16:00 tot sluit.
- Professionele maar informele werksfeer.
- Functie vergeleken met Chef Bediening MII, functiegroep 6.
- Vrij op meerdere feestdagen i.v.m. gesloten,

Reageren?

Bij interesse stuur je CV en motivatie voor 15 januari naar werken@tht.nl. Op hetzelfde adres kun je terecht voor eventuele vragen m.b.t. de vacature.