

VACATURE

**Côte Bar Bistro is op zoek naar:
Floor Manager (m\v)
(full-time)**

Côte Bar Bistro, dé Parijse Bistro van 's-Hertogenbosch, gelegen in het meest sfeervolle straatje van Nederland: De Korte Putstraat. Côte werkt nauw samen met haar burens Roels en Zoetelief, waardoor je er heel wat collega's bij krijgt!

Côte weet haar gasten goed te verzorgen, maar kan altijd verbetering gebruiken op het gebied van organisatie, geduld en rust. Daarom zijn wij opzoek naar een vastberaden en energieke Floor Manager.

Team Côte is gebouwd op doorzettingsvermogen, gezelligheid en behulpzaamheid. We weten waar we voor staan en leven dit ook samen na. Dit maakt Côte ook meer dan alleen een horecazaak. Naast alle aspecten van het vak, vinden we het ook belangrijk om continu te blijven leren op sociaal vlak. We geloven er namelijk in dat niemand ooit uitgeleerd is en we van iedereen iets kunnen leren, dus we leren graag ook van jou.

- Je hebt ervaring in het bedienen van gasten en kan goed inschatten wat de behoeftes zijn van verschillende gasten;
- Je hebt kennis van kwaliteit met betrekking tot HACCP en dienstverlenend personeel;
- Je bent georganiseerd en hebt planningsvaardigheden;
- Je beschikt over leidinggevende kwaliteiten: aansturen, effectief en biedt hulp waar nodig;
- Je denkt in oplossingen, staat open voor nieuwe initiatieven en denkt mee over verbeteringen van de zaak;
- Je bent gedreven, servicegericht en ambitieus;
- Je bent veerkrachtig en kunt je goed aanpassen naar snel wisselende omstandigheden;
- Je bent goed in het informeren van je team over dagelijkse zaken;
- Je spreekt en schrijft goed Nederlands en je Engels is ruim voldoende.

Wie jij bent:



Wat je gaat doen:

- Je zorgt voor een goede sfeer, kwaliteit van dienstverlening en representatieve staat van de zaak en het team;
- Je verbetert Côte door het verhogen van de afzetmogelijkheden en het verbreden van naamsbekendheid binnen onze doelgroep;
- Wanneer de bedrijfsleider niet aanwezig is, geef je leiding aan een relatief jong en enthousiast team en benut de talenten op de juiste manier;
- Je initieert activiteiten, evalueert werkprocessen en verbetert bestaande systemen en procedures.

Wij bieden jou een plek waar wij streven naar groei, creativiteit, samenwerking, voldoening en gezelligheid! Daarom hebben wij de ambitie om één team te zijn waarin iedereen de ruimte heeft om te groeien, of je nu weet wat je wilt of het graag samen met ons ontdekt. De mogelijkheden zijn oneindig en we houden dit doorgaans intact d.m.v. functioneringsgesprekken, trainingen en het bieden van ruimte voor creativiteit.

Côte als dé Franse bistro van Nederland, kent een opvallend Parijs geïnspireerd interieur, een klassieke, maar toegankelijke Franse menukaart en een spontaan team. Het bedrijf kent alle facetten van het vak, van ontbijt in de ochtend tot diner en borrel tot in de late uurtjes. De variatie aan aanbod ligt hoog in de vorm van High Tea, cocktails en evenementen voor kinderen, volwassenen, singles en gezelschappen.

Onze prioriteit ligt in het leren van elkaar om service en productkennis te optimaliseren.

Primaire arbeidsvoorwaarden

Salaris conform het Horeca CAO

38 uur contract

Flexibele uren

Verlofdagen

Solliciteer direct!

We zijn op zoek naar collega's met motivatie, skills en inspiratie. Kunnen wij jou bieden wat je zoekt? Stuur dan een mail naar rick.netten@cote.nu met CV en jouw inzet en kijk op de functie wat jouw competenties zijn. Daarna verkennen we de mogelijkheden graag in een persoonlijk gesprek.

*We beloven dat je er een ongedwongen familie bij krijgt!
Tu ne regretteras rien!*