

BURRITO

BAR



Shopmanager MosaeGusto! Maastricht

Functieomschrijving

Dit is jouw kans op een afwisselende en uitdagende horecabaan. Je gaat aan de slag als Shopmanager in de eerste Burrito Bar van Nederland; een geheel nieuw concept dat zijn wortels heeft in San Francisco in Amerika! Onze eerste vestiging wordt onderdeel van www.mosaegusto.nl, de nieuwste fine food market in Maastricht. De producten van Burrito Bar (burritos, quesilladas, tacos, etc.) zijn van hoge kwaliteit; alle producten worden vers op locatie bereid. Je werk zal interactief en afwisselend zijn. De Shopmanager draagt de eindverantwoordelijkheid voor alle werkzaamheden die in Burrito Bar plaatsvinden, zoals aansturing van het team, roosters, administratieve taken en sollicitatie- en functioneringsgesprekken. De Shopmanager rapporteert aan de General Manager, communiceert met de keuken en is verantwoordelijk voor het bedienend personeel achter de bar. Hij/zij heeft oog voor efficiëntie en streeft een hoge kwaliteitsgraad betreffende eten en service na. Hij/zij stelt alles in het werk om een goede relatie te hebben met de klanten van Burrito Bar. De Shopmanager zal mogelijk toekomstige managers van nieuwe vestigingen trainen en opleiden.

Belangrijkste verantwoordelijkheden en taken

- Demonstreren van kennis en inzicht in de horeca. Hart hebben voor de zaak.
- Uitdragen van het imago/uitstraling van Burrito Bar. Voorbeeld vormen voor het team. Kan zijn/haar tijd efficiënt benutten.
- Leidinggeven aan de medewerkers in Burrito Bar. Coördineren van de roosters/werkindeling/inzet van medewerkers in de verschillende diensten; bepalen van personeelsbezetting en werktempo.
- Coördineren/regelen van de uitvoering van de werkzaamheden. Het geven van aanwijzingen aan de medewerkers, controleren van de voortgang en uitvoeringskwaliteit van de werkzaamheden.
- Integer en zorgvuldig afhandelen van eventuele klachten van de klant.
- Zorg dragen voor een ongestoorde bedrijfsvoering. Daartoe ondermeer het coördineren van voldoende voorraad aan dranken, grond- en hulpstoffen e.d.; toezien op juist voorraadbeheer en op juiste bestelling bij vaste leveranciers tegen centraal bepaalde condities.
- Zorg dragen dat hygiëne en veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd zoals die binnen de horecawet worden geëist (Arbo, HACCP), inclusief regelmatige inspectie en het invullen van de benodigde formulieren. Verantwoordelijk voor een juiste toepassing van de afvalverwerking en – procedure.
- Hij/zij draagt de verantwoordelijkheid voor de schoonmaakroosters, het onderhoud van de machines en faciliteiten.
- Zorg dragen voor de benodigde administratieve zaken. Verantwoordelijk voor een correcte kassaregistratie. Afhandelen van alle telefoon-, e-mail en faxberichten.
- Verantwoordelijk voor de training en persoonlijke ontwikkeling van zowel bestaande als nieuwe medewerkers (part- en fulltime) van Burrito Bar.
- Geregeld houden van werkbesprekingen en functioneringsgesprekken. Motiveren van het team.
- Productie- en verkoopwerkzaamheden hoort tevens bij de werkzaamheden, vangt waar nodig mogelijke roostertechnische problemen op.
- Periodiek overleg met de general manager over de voortgang van alle werkzaamheden, knelpunten etc.
- Verantwoordelijk voor het openen en sluiten van Burrito Bar.

Profiel

Leidinggevende capaciteiten en goede contactuele eigenschappen. Het goed kunnen beheersen van de Nederlandse taal en bij voorkeur een basiskennis van de Engelse taal. Werkervaring in een soortgelijke functie sterkt tot aanbeveling. Eerdere ervaring in een restaurant of een ander soort leidinggevende functie kan tevens waardevol zijn. Heeft computervaardigheden (m.n. Excel, Word, Outlook). Is in staat om in wisselende weekenddiensten te werken en woont binnen een straal van 30 km vanaf Maastricht. Opleiding/cursussen, vaardigheden afgerond met een MBO- of HBO diploma of een vergelijkbaar praktijkdiploma. Beschikt over een Diploma Sociale Hygiëne en Bedrijf Hulpverlening, of is bereid deze na in dienstreden te behalen.

Wij bieden

Een uitdagende baan! Je bent verzekerd van een salaris dat voldoet aan de Horeca CAO en daarnaast bieden wij jou nog extra voorwaarden zoals representatieve bedrijfskleding, een 53e week salaris en een reiskostenvergoeding met een maximum van € 7,22 per dag. Er zijn mogelijkheden voor diverse in- en externe trainingen (zoals Sociale Hygiëne, BedrijfsHulpVerlening) en interessante doorgroeimogelijkheden. Ook bieden wij een spaarloonregeling en een fietsplan.

Interesse?

Heb je interesse in deze functie? Stuur een mail met je CV en een recente foto naar: info@burritobar.nl of vul het formulier in op www.burritobar.nl. Voor meer informatie bel: 06-22392930.