



## RESTAURANT MANAGER

### Functieomschrijving:

Als Restaurant Manager ben je verantwoordelijk voor alle food & beverage-producten binnen het restaurant. Hij/Zij leidt het restaurant en voert tevens diverse administratieve werkzaamheden uit ten behoeve van het management en de operatie. Hij/Zij is verantwoordelijk voor de realisatie van kwalitatieve en kwantitatieve doelstellingen aangaande het restaurant vanaf het ontbijt tot en met het einde van het diner.

In de rol als Restaurant Manager leg je direct verantwoording af aan de **F & B Manager Beachclubs**.

De **Restaurant Manager** is **verantwoordelijk** voor:

- Leidinggeven aan alle bedrijfsactiviteiten binnen het restaurant vanaf ontbijt tot en met diner.
- Begeleiden, stimuleren en coachen van alle restaurant medewerkers.
- Toezien op de wijze van uitvoering.
- Bewaken van realisaties (omzet en kosten) van het restaurant, bijsturen van afwijkingen.
- Handhaven van Arbo-, hygiëne- en veiligheidsvoorschriften (HACCP, persoonlijke Hygiëne, BHV diploma, beschermingsmiddelen e.d.)
- Financieel resultaat: omzet (totaal, per productsoort), kosten (totaal, per kostencategorie), revenue (totaal, per meeteenheid).
- Bezettingsgraad.
- Kwaliteit dienstverlening (speed of service, gastbeleving).
- Financiële bijdrage (omzet, personeelskosten, roosters inplannen, verzorgen van, c.q. toezien op het personeelsbeheer, verbruikskosten, waste e.d.) van het restaurant.
- Opstellen van een bedrijfsplan voor het restaurant met budget, trends in de markt e.d.
- Uitwerken van goedgekeurd plan in acties en andere activiteiten.(commerciële input).
- Ambitieniveau.
- Voorstellen doen voor het verbeteren van de kwaliteit.
- Aansluiting op beleid van Cabana Beach.
- Het opstellen van een optimalisatie-advies voor de bedrijfsvoering.
- Doen van voorstellen ter verbetering van het producten- en dienstenaanbod.
- Bevorderen/uitwerken van ideeën/voorstellen van supervisors.
- Zorg dragen voor de representatieve staat van voorzieningen.
- Aantrekkelijkheid van het bedrijf (presentatie).
- Verbetering efficiency/ productiviteit.
- Verbetering van de formulemogelijkheden.



# Toucan Beach

## Curacao

### Funcie-eisen:

- +/- 5 jaar ervaring in soortgelijke functie.
- Uitstekende mondelinge en schriftelijke communicatie in Nederlands, Engels, Spaans en Papiaments.
- MBO 4 diploma in bedrijfskunde / MBO 4 diploma in Horeca- opleiding.
- Gevorderde kennis van MS-Office en Outlook en "sevenrooms"
- Geen 9 tot 5 mentaliteit. Bereidheid om te werken in een flexibel rooster, inclusief avonden, weekends en feestdagen.
- Service gericht

