



HERTOG JAN
RESTAURANT GROUP

Hertog Jan Restaurant Group – Restaurantmanager

Als **Restaurantmanager** bij **Bar Bulot Antwerpen** ben je eindverantwoordelijk voor de dagelijkse werking van het restaurant.

Je stuurt het team aan, bewaakt de kwaliteit van service en zorgt ervoor dat elke gast een uitstekende ervaring beleeft in lijn met de visie en waarden van Bar Bulot.

Verantwoordelijkheden

- Aansturen, coachen en ontwikkelen van het zaal-en keukenteam
- Coördineren van de dagelijkse restaurantoperatie
- Beheer van reserveringen, tafelindeling en serviceprocessen
- Opstellen van personeelsplanning en bewaken van personeelskosten
- Voorraadbeheer, bestellingen en leveranciersopvolging
- Toezicht houden op servicekwaliteit, hygiëne en veiligheidsnormen
- Actief bijdragen aan het behalen van commerciële en operationele doelstellingen
- Organiseren en opvolgen van events en groepsreservaties
- Behandelen van klachten en waarborgen van gasttevredenheid
- Samenwerken met de keukenchef voor een optimale service

Wat wordt van jou verwacht?

- Minimaal enkele jaren ervaring in een leidinggevende functie binnen de horeca
- Sterke organisatorische en communicatieve vaardigheden
- People manager met coachende leiderschapsstijl
- Hands-on mentaliteit en stressbestendig
- Resultaatgericht met oog voor detail en kwaliteit
- Flexibel inzetbaar (weekenden en avonden)

Wat bieden wij jou aan?

Bar Bulot staat voor kwaliteit, gastvrijheid en teamwork. Onze kernwaarden : *Act as One, Light Up Any Room, Never Settle en Be Real* vormen de basis van onze werking en cultuur.

- Je krijgt een verantwoordelijke functie met veel autonomie
- Je werkt binnen een ambitieus en kwaliteitsgericht concept
- Aantrekkelijk salaris aangevuld met extralegale voordelen

- Een prachtige locatie, de site van Botanic Sanctuary in centrum Antwerpen
- Dynamische werkomgeving met een gedreven team

<https://hertogjanrestaurantgroup.com/jobs/>