

## **Functie: Restaurantmanager (voltijd) per 01-04-2021**

### **Algemene informatie**

De Caron Restaurants bestaan, sinds de opening in 2016 van het met Michelin BIB Gourmand onderscheiden Café Caron, inmiddels uit meerdere vertakkingen met elk zijn eigen sfeer, publiek en (Franse) menukaart. Café Caron en Petit Caron in de Pijp en de Gouden Reael op de Westelijke Eilanden. Allen naar beleving van Culinaire Duizendpoot Alain Caron en zijn familie. Plekjes in het hart van Amsterdam waar je, je altijd thuis voelt, al ken je niemand. De drempel is laag, de sfeer ontspannen, het eten smaakt goed en de wijn vloeit gul. De basis is de rijke Franse keuken in al zijn eenvoud: mooie seizoensproducten met kennis en liefde bereid in een enkel gerecht of een uitgebreid diner. Jong, oud, toevallige passant of buurtbewoner, in je eentje of met meer: iedereen is thuis bij de Familie Caron. Want liefde voor goed eten en samenzijn is wat mensen verbindt.

### **Wat ga je doen?**

Als manager ben jij eindverantwoordelijk voor jouw restaurant. Je bent het aanspreekpunt voor alle gasten en collega's. Samen met jouw team maak je onze hoge norm van gastvrijheid en service waar. Jij inspireert en motiveert jouw team als geen ander. De manager runt samen met zijn/haar team de dagelijkse gang van zaken van één van onze restaurants. In samenspraak met de directie zorg jij voor de algemene leiding en zaken zoals financieel beheer, roosters, reserveringen, personeelsbeleid, inkoop, onderhoud en het innoveren van dagelijkse operaties.

### **Wat bieden we je?**

In deze functie ben je werkzaam in een van onze Caron Restaurants, een groeiende drietand met een enthousiast en hecht team van parttime en fulltime medewerkers met als drie hoekstenen: goed eten, goede wijn en goede service. Wij begrijpen dat je dit alleen maar kan bereiken door samen te werken en daarom bieden wij uitstekende arbeidsvoorwaarden. Zo bieden wij naast onze primaire arbeidsvoorwaarden zoals CAO-conform salaris ook de volgende secundaire arbeidsvoorwaarden:

- Vakantiegeld
- Pensioen
- Flexibele werkuren
- Personeelskorting
- Budget voor professionele ontwikkeling
- Doorgroeimogelijkheden in de organisatie

### **Wie ben jij?**

Uiteraard heb je een passie voor de horeca, je hebt al een aantal jaren werkervaring in een restaurant van een vergelijkbaar niveau. Je bent een teamspeler voor de lange termijn en hebt een passie voor het geven van een fantastische culinaire ervaring voor onze gasten. Je bent ambitieus, nieuwsgierig om nieuwe mensen te leren kennen en hebt een voorliefde voor (Franse) wijn. Je bent creatief, hands-on en wilt graag alle verwachtingen overtreffen. Je bent een natuurlijke leider, deelt onze liefde voor goed eten en drinken en jij blijft rustig waar andere zullen stressen. Je hebt je strepen verdiend en bent klaar voor deze stap waar je aanwezig wilt zijn op de drukste momenten. Daarnaast beheerst je de Engelse taal vloeiend.

- Minimaal 3 jaar relevante werkervaring
- Leidinggevende capaciteiten
- Ervaring met Franse keuken en wijn is een pré

### **Certificaten**

- WSET 2 of hoger en een affiniteit met wijn (Aanbevolen)
- HBO of MBO-4 Hotelschool/management (Aanbevolen)
- HACCP (Aanbevolen)
- Sociale Hygiëne (Aanbevolen)

*Ben jij op zoek naar een nieuwe uitdaging? Wacht dan niet langer met solliciteren en stuur je CV en motivatiebrief naar [Julian@cafecaron.nl](mailto:Julian@cafecaron.nl)*