

Vacature:

Supervisor Ontbijt & Banqueting - FT

### GRAND HOTEL BEATRIX

Grand Hotel Beatrix is een luxe viersterren-superior in Huisduinen, Den Helder. Wij beschikken over 55 luxe kamers en suites, diverse congres- en vergaderruimtes, een sport- en wellnesscentrum met squashbanen, fitness, zwembad, sauna en Turks stoombad.

Daarnaast hebben wij twee restaurants: bar & bistro Meatclub en fine dining restaurant **C'est la vie**, gelegen op de derde etage met uitzicht op de Noordzee en bekroond door **Gault&Millau**.

Grand Hotel Beatrix staat voor gastvrijheid, ontspanning, persoonlijke aandacht en de unieke beleving van de Noordzee.

### DE FUNCTIE

Als **Supervisor Ontbijt & Banqueting** ben jij verantwoordelijk voor een perfecte start van de dag én een vlekkeloze voorbereiding en uitvoering van onze vergaderingen, lunches en andere bijeenkomsten.

In de ochtend zorg jij ervoor dat het ontbijt soepel verloopt. Je bewaakt de kwaliteit, hygiëne en presentatie van het ontbijtbuffet en zorgt ervoor dat het aanbod aansluit bij het seizoen en de wensen van onze gasten. Je stuurt collega's aan, houdt overzicht tijdens drukke momenten en zorgt ervoor dat iedere gast gastvrij en professioneel wordt ontvangen.

Daarnaast ben je verantwoordelijk voor de voorbereiding van de zaalinrichting voor vergaderingen en evenementen. Op basis van de wensen van de klant en de aard en omvang van de bijeenkomst maak je een duidelijke planning en zorg je voor een correcte inrichting van de zalen. Je denkt vooruit, stemt af met collega's en leidinggevenden en zorgt ervoor dat alles op tijd, netjes en volgens afspraak klaarstaat.

### WERKZAAMHEDEN

- Aansturen en begeleiden van het ontbijtteam en actief meewerken tijdens de ontbijtservice
- Waarborgen van kwaliteit, hygiëne en presentatie tijdens het ontbijt
- Meedenken over het ontbijtassortiment op basis van seizoen, trends en gastwensen
- Voorbereiden en controleren van het ontbijtbuffet
- Verwelkomen van gasten en bewaken van een gastvrije sfeer
- Signaleren van verbeterpunten in service, routing, voorraad en presentatie
- Voorbereiden van zaalinrichtingen voor vergaderingen, lunches, diners, partijen en evenementen
- Maken en afstemmen van inrichtingsschetsen, tafelopstellingen en zaalplanningen
- Bepalen van benodigde personeelsinzet voor zaallogistiek en banquetingvoorbereidingen
- Opstellen en communiceren taakverdelingen
- Controleren van zalen vóór aanvang van bijeenkomsten
- Signaleren en coördineren van onderhoud, reparatie of vervanging van meubilair
- Meewerken bij het tillen, verplaatsen en inrichten van zalenmeubilair wanneer nodig
- Werken volgens HACCP-richtlijnen en interne kwaliteitsstandaarden

### WERKTIJDEN EN CONTACT

Het betreft een fulltime functie van 38 uur per week. De werktijden liggen voornamelijk in de ochtend. Het ontbijtteam start doordeweeks om 05:00 uur en in het weekend om 06:30 uur. Daarnaast kunnen de werkzaamheden worden gecombineerd met banqueting- en eventvoorbereidingen gedurende de dag. Je werk- en starttijden kunnen per week verschillen en kunnen ook in weekenden plaatsvinden.

## JIJ

Jij bent een gastvrije en georganiseerde hospitality professional die energie krijgt van afwisseling. Je houdt van de dynamiek van de ochtend, maar denkt ook vooruit in plannings, zaalopstellingen en evenementenvorbereiding.

Daarnaast herken jij jezelf in het volgende:

- Je hebt ervaring in horeca, hotel, banqueting, ontbijtservice of events
- Je hebt leidinggevende kwaliteiten en weet collega's op een positieve manier mee te nemen
- Je werkt gestructureerd en behoudt overzicht, ook wanneer er meerdere zalen of partijen tegelijk lopen
- Je bent gastgericht, representatief en communicatief sterk
- Je hebt oog voor detail, kwaliteit en presentatie
- Je denkt praktisch mee met de wensen van gasten en opdrachtgevers
- Je bent flexibel inzetbaar, ook in weekenden en op feestdagen
- Je bent fysiek in staat om mee te helpen met het verplaatsen en inrichten van zalenmeubilair
- Je vindt hygiëne belangrijk en werkt volgens HACCP-richtlijnen
- Je beheerst de Nederlandse en/of Engelse taal voldoende om gasten en collega's professioneel te woord te staan
- Ervaring met personeelsplanning, zaalopstellingen of banqueting is een pre

## WIJ

We bieden je een verantwoordelijke en afwisselende functie binnen een enthousiast team dat streeft naar een hoog service- en kwaliteitsniveau. Je krijgt de ruimte om mee te denken over verbetering van het ontbijtconcept, gastbeleving, werkprocessen en banquetingvoorbereidingen.

Daarnaast bieden wij:

- Salaris conform Horeca CAO, passend bij functie, ervaring en aantal uren
- Een veelzijdige functie met verantwoordelijkheid over ontbijt én banquetingvoorbereiding
- Interne trainingen en mogelijkheden om jezelf verder te ontwikkelen
- Ruimte om mee te denken over kwaliteit, presentatie en gastbeleving
- Korting op F&B wanneer je in één van onze restaurants dineert
- Friends & Family-tarieven voor hotelovernachtingen
- Kortingen via de Hotel Employee rate bij hotels wereldwijd
- Gebruik wellness, fitness faciliteiten op bepaalde momenten

## SOLLICITEREN

Zie jij jezelf al werken op een plek waar geen dag hetzelfde is? Wil jij bijdragen aan een perfecte start van de dag voor onze hotelgasten én zorgen voor strak georganiseerde bijeenkomsten en events? Stuur dan jouw motivatie en CV naar [e.vanwalsem@grandhotelbeatrix.nl](mailto:e.vanwalsem@grandhotelbeatrix.nl) onder vermelding van:

### “SOLLICITATIE SUPERVISOR ONTBIJT & BANQUETING”

Na ontvangst van je sollicitatie nemen wij zo snel mogelijk contact met je op. Een kennismakingsgesprek of proefmoment kan onderdeel zijn van de procedure.

Grand Hotel Beatrix vindt gelijke kansen belangrijk. Iedereen die zich herkent in deze functie is welkom om te solliciteren. Wij selecteren op motivatie, ervaring en talent.

Wij gaan zorgvuldig om met je persoonsgegevens en gebruiken deze uitsluitend voor de sollicitatieprocedure.