

BRASSERIE

DE CANETTE

FUNCTIEPROFIEL BAR LEAD

2024



Brasserie De Canette; een ècht Frans tintje in Heemstede, een culinair ‘hoogstandje’ met het profiel van een ‘modern classic’. Het grote terras is in de zomermaanden een feest. De bediening is vriendelijk en attent. Onze Chefs presenteren vanaf maandag tot en met zondag vanaf 11:00 uur, tijdens ontbijt, lunch of diner de meest magische gerechten. Onze bar schenkt goede wijnen, de lekkerste drankjes en mooiste cocktails. De dagelijkse gang van zaken binnen Brasserie De Canette staat onder de operationele leiding van onze Chef de Cuisine en Maître.

BAR LEAD

Als bar lead ben je medeverantwoordelijk voor de operationele gang van zaken binnen Brasserie De Canette. Met veel humor, gastvrijheid en flexibiliteit stuur je het bar- en serviceteam aan tijdens je shift. Het goed aansturen en ondersteunen van het team houdt in dat er pro-actief leiding wordt gegeven waarbij up-service en gasttevredenheid centraal staan. Concreet behoren de volgende onderdelen tot de taken en verantwoordelijkheden van de bar lead:

OPERATIONEEL

Je bent verantwoordelijk voor een efficiënte uitvoering van de operationele werkzaamheden. Doelstelling is om een maximale up-service en tevredenheid van gasten te realiseren en te continueren. Hierbij ondersteun je het team door actief aanwezig te zijn, mee te werken, leiding te geven en door dagelijks middels “training on the job” iedereen verder te laten groeien als professionals.

Operationele verantwoordelijkheden zijn:

- De juiste uitvoering van werkprocedures (openen, sluiten, service, HACCP);
- Vergaren en delen van kennis op het gebied van dranken met de focus op gedistilleerd, cocktails en wijnen.
- Geven van aanwijzingen en instructies, begeleiden, stimuleren en corrigeren van medewerkers en leerlingen tijdens de operationele uitvoering in de service (training on the job);
- Toezien op de voortgang en kwaliteit van het werk om up-service constant te optimaliseren;
- Het lezen van situaties, gasten en de avond en daarop inspelen en aansturen;
- Constante kwaliteit van producten (focus op dranken) waarborgen;
- Signaleren van mogelijk onderhoud, reparaties, verbeteringen en behoudt van de zaak/bar;
- Signaleren van voorkomende situaties, problemen en klachten;
- Aannemen van reserveringen en uitvoeren van gemaakte afspraken met gasten;
- Doen van suggesties voor de verbetering van assortiment, werkwijzen en procedures.
- Algemene ondersteuning van het leidinggevende team.