

Intersoc vzw is een reisorganisatie die vakanties aanbiedt aan CM-leden. Met een omzet van € 30 miljoen en meer dan 45.000 vakantiegasten per jaar zijn we sinds enkele decennia toonaangevend voor het familiaal toerisme in België. Ons hoofdkantoor bevindt zich in Brussel, maar de hoofdactiviteit speelt zich af in onze hotels in Tsjechië, Frankrijk en Zwitserland.

Ter versterking van onze equipe zijn we op zoek naar een:

F&B Manager

De functie

Als F&B manager ben je verantwoordelijk voor het volledige cateringgebeuren in het hotel. Je geeft leiding aan de medewerkers in de diensten bar, keuken en restaurant en je weet deze ploeg te motiveren om elke dag het beste van zichzelf te geven ten dienste van onze klanten. Je taak bestaat onder andere uit volgende deelopdrachten:

- Menuplanning in samenspraak met chef-kok en hoteldirecteur
- Bestellingen plaatsen en opvolgen van voeding en verbruiksmateriaal
- Beheer van het magazijn
- Bewaken van de HACCP-normen
- Overzien van de afvalverwerking
- Uitvoeren van rendementsberekeningen
- Bewaken van de algemene kwaliteit van de maaltijden

Je rapporteert hiërarchisch aan de hoteldirecteur.

Je profiel

- Je hebt een diploma hotelmanagement of gelijkwaardig door ervaring
- Je hebt een eerste ervaring in de sector achter de rug.
- Je beheerst MS office goed.
- Je bent zeer goed tweetalig NL-FR.
- Je werkt nauwkeurig met oog voor detail.
- Je hebt een hands-on mentaliteit en werkt steeds resultaatgericht.
- Je hebt een passie voor alles wat met horeca te maken heeft.

Ons aanbod

- Een contract van onbepaalde duur volgens de Belgische wetgeving.
- Een uitdagende job in een uniek vakantie kader.
- Bijkomende voordelen: vervoer heen en terug, verblijf in volpension, verzekering in arbeid en vrije tijd, kosteloze verzorging in de eigen medische dienst.

Interesse?

Solliciteer vóór 18/9/2018 online op www.intersocwerkvakanties.be/sollicitatie-contractueel.

Meer informatie te verkrijgen bij Sam Geleyn via 02 246 47 49 of sam.geleyn@intersoc.be.