

Vacature

Chef bediening || | Per direct | 32 – 38 uur per week

Over De Brasserie en De Cacaofabriek

Bij De Brasserie komen smaak, cultuur en beleving samen. Gevestigd in de bruisende culturele hotspot van Helmond – De Cacaofabriek – delen we het pand met drie filmzalen, een poppodium, een expositieruimte en verschillende zalen die gebruikt worden voor zakelijke bijeenkomsten, bruiloften, feesten en andere evenementen. We willen onze gasten verrassen en raken, of ze nu komen voor een film, een concert, een expositie of een compleet verzorgd event. Als Chef Bediening speel jij daarin een sleutelrol. Jij zorgt dat alles op rolletjes loopt en tilt de gastbeleving naar een hoger niveau. Daarnaast ben je de rechterhand van onze horecamanager en bouw je mee aan een vernieuwd horecaconcept dat de verwachtingen van onze gasten overtreft. De Brasserie zoekt per direct een Chef Bediening met passie voor hospitality, organisatietalent en een coachende instelling om ons team te versterken. Een topper die niet alleen servicegericht is, maar ook meedenkt, meegroeit en mee vormgeeft aan onze brasserie.

Over de functie

Jij bent het centrale aanspreekpunt voor onze gasten en het bedieningsteam. Daarnaast zorg je dat iedereen zich welkom voelt en dat het team op scherp staat.

- Je leidt en inspireert het bedieningsteam, verdeelt de taken en bewaakt de kwaliteit van onze service;
- Je regelt en coördineert alles op de vloer, van werkroosters tot afstemming met de keuken en andere afdelingen;
- Je werkt actief mee met het verwelkomen van gasten, adviseren, bestellingen opnemen en uitserveren;
- Je houdt toezicht op een correcte kassa-afhandeling;
- Je komt met ideeën en draagt bij aan het verbeteren van de werkprocessen en de totale gastbeleving;
- Je speelt een belangrijke rol bij de organisatie en uitvoering van evenementen;
- En bovenal bouw je als rechterhand van de horecamanager mee aan een vernieuwd horecaconcept dat onze gasten verrast en hun verwachtingen overtreft.

Wie ben jij?

Bij De Brasserie waarderen we iedereen voor wie ze zijn en wat ze kunnen bijdragen. Jouw unieke inzichten kunnen ons helpen om beter te worden. Jouw profiel:

- Je hebt ervaring in een leidinggevende functie binnen de horeca;
- Je hebt een afgeronde horecaopleiding;
- Je bent een echte teamplayer, maar durft ook beslissingen te nemen en anderen aan te sturen;
- Je bent flexibel, stressbestendig en denkt in oplossingen, ook bij events met veel gasten en uiteenlopende wensen;
- Je hebt oog voor detail en een passie voor gastvrijheid;
- Je staat achter onze visie op duurzaamheid, cultuur en gastbeleving.

Wat bieden wij?

- Een dynamische werkplek in een bruisend cultuurcentrum;
- Ruimte om samen met het team je eigen stempel te drukken op onze service;
- De kans om mee te bouwen aan een vernieuwde brasserie vol ambitie en creativiteit;
- Een plek in een ambitieus en gezellig team;
- Fulltime of parttime dienstverband met de mogelijkheid tussen de 32 en 38 uur;
- De functie is ingeschaald op functieschaal 6. Volgens de CAO Horeca ligt het salaris dan tussen de €2555 en €3175;

Niet minder belangrijk

Deze functie valt onder de CAO Horeca. Reageren kan tot en met maandag 1 september 2025. De beoogde startdatum is zo snel mogelijk. Met vragen kun je terecht bij horecamanager Rico van Aarle via 06-20072050.

Solliciteer nu door je CV en motivatie te sturen naar:

De Brasserie

T.a.v. Rico van Aarle

ricovanaarle@cacaofabriek.nl

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld.