



S E N S E S

restaurant

VACATURE RESTAURANT SUPERVISOR

Senses is een dynamisch en intiem restaurant in het centrum van Amsterdam met een open keuken waar 'food art' gerechten worden gecreëerd. Koken is een proces waarbij de gerechten continue worden verbeterd op de smaak en structuur en steeds verder geperfectioneerd worden.

Senses is lid van [JRE-Jeunes Restaurateurs](#) en wordt gezien als een van de beste Fine Dining restaurants.

Wij zijn op zoek naar een RESTAURANT SUPERVISOR.

Je belangrijkste verantwoordelijkheid is om er voor te zorgen dat iedere gast met een fantastische ervaring de deur uit gaat.

DAGELIJKSE WERKZAAMHEDEN:

- Samen aansturen van de bedieningsbrigade;
- Meewerkende rol als gastheer/gastvrouw; ontvangen en bedienen van gasten en voorzien van wijnadvies.
- Ervoor zorgen dat elke gast een top beleving heeft.

WAT VERWACHTEN WIJ VAN JOU:

- Ervaring in (bij voorkeur fine dining) restaurants.
- Wijnkennis en passie voor gastronomie.
- Goede communicatieve vaardigheden.
- Woonachtig in (de regio) Amsterdam.

So far, so good? Lees dan nog even verder...

WAT IS ER ZO LEUK AAN WERKEN BIJ ONS?

- Een leuke, afwisselende baan op full time basis.
- Een prettige en collegiale werkomgeving waarin eigen initiatief wordt gewaardeerd.
- Uitstekend salaris en bonusregeling.
- Persoonlijk trainings- en ontwikkelingsplan.

Deze carrièrekans wil jij niet missen? Zoek niet verder en solliciteer. Mail je CV en motivatiebrief naar hr@albushotel.com. Wij willen graag met je kennismaken.

En weet dat wij plezier in werk erg belangrijk vinden. Wij willen jou zien ontwikkelen zodat jouw baan ook een investering in je eigen toekomst is! Werken in de Horeca is elke dag 'n feestje.