

Verscholen in de prachtige bossen van Beetsterzwaag ligt het best bewaarde geheim van Friesland: vijftiensterrenhotel Landgoed Lauswolt. In een adembenemende omgeving zorgen wij ervoor dat het onze gasten geen moment aan iets ontbreekt. Wij hebben maar één doel: onze gasten de meest unieke en onvergetelijke ervaring bieden. In ons restaurant 'De Heeren van Harinxma', bekroond met een Michelinster, merk je onze passie pas echt. Ook onze Bistro Nijeholt is door Michelin bekroond met een Bib Gourmand. Als aanvulling op ons team zijn wij op zoek naar een gedreven en enthousiaste:

Assistent Maître d'hôtel

Wat ga je doen?

Als Assistent maître d'hôtel ondersteun je de Maître d'hôtel met diverse werkzaamheden. Je organiseert de taken en stuurt gezamenlijk de medewerkers in de bediening aan. Je staat garant voor een hoog serviceniveau en uitstekende beleving voor onze gasten. Je bent een bevrolog gastheer of gastvrouw en weet dit ook over te brengen naar de rest van het team.

Je bent verantwoordelijk voor het uitvoeren van de volgende taken:

- Mede aansturen van medewerkers in het bedieningsteam
- Het toezien op de voortgang/uitvoeringskwaliteit van de werkzaamheden
- Coördineren van operationele zaken binnen het team
- Ontvangen van gasten met een warme en professionele houding
- Wijn en spijs combinaties maken

Verder:

- Heb je een relevante opleiding op MBO of HBO niveau afgerond en voldoende kennis op het gebied van wijn en spijs
- Heb je minimaal 2 jaar ervaring in een soortgelijke functie
- Heb je een grote passie voor fine dining
- Weet je rust en overzicht uit te stralen in een soms hectische omgeving
- Ben je communicatief vaardig en representatief
- Ben je ondernemend en heb je een positieve houding

Wat bieden wij jou?

De belofte aan onze gasten is Ware Luxe. Onze medewerkers vormen het hart van de organisatie, dus natuurlijk bieden wij jou op onze beurt ook Ware Luxe aan in de vorm van goede arbeidsvoorwaarden en een fijne werkplek met enthousiaste collega's binnen een gezond bedrijf.

- Een arbeidsovereenkomst op basis van 38 uren per week
- Een prima salaris op basis van jouw ervaring en achtergrond
- Reiskostenvergoeding op basis van je reisafstand
- Mogelijkheid om deel te nemen aan de collectieve zorgverzekering
- Een extra vrije dag cadeau op je verjaardag
- Mogelijkheid om deel te nemen aan de bedrijfsfitness regeling
- Met korting eten bij restaurants van Alliance Gastronomique
- Opleidingsmogelijkheden via Alliance Gastronomique
- De mogelijkheid tot een vast contract

Sollicitatieprocedure

Streef jij altijd naar het hoogste serviceniveau en zorg jij voor een unieke beleving voor de gasten? Ben jij daadkrachtig en wil je graag groeien in je carrière? Dan zijn wij op zoek naar jou! Stuur jouw sollicitatie met een motivatiebrief en CV naar Leontien Oortwijn via Loortwijn@lauswolt.nl