



JOBDESCRIPTION

<u>Afdeling</u> :	Food & Beverage medewerker
<u>Functie</u> :	All-Round F&B Medewerker
<u>Verantwoordelijk aan</u> :	F&B Supervisors, Banqueting Supervisor, Ontbijt Supervisor, F&B Manager, Banqueting Manager, Restaurantverantwoordelijke, Duty Manager
<u>Verantwoordelijk voor</u> :	F&B Stagiaires
<u>Plaats van tewerkstelling</u> :	Food & Beverage afdelingen, Ghent Marriott
<u>Uurroosters</u> :	Flexibel

ALGEMENE OMSCHRIJVING :

De All-Round Food & Beverage medewerker zet zich in op alle afdelingen van het F&B departement, namelijk Ontbijt, Restaurant, Banket, Bar en Room Service, en zorgt ervoor dat alles uitstekend verloopt. Hij neemt actief deel aan de correcte uitvoering van de F&B activiteiten en is heel flexibel in zijn taken.

Hij zal klantgericht en gastvrij denken en handelen en streeft dagdagelijks naar de hoogst mogelijke vorm van service. Zal steeds zoeken naar oplossingen, is flexibel naar werktijden, straalt een positieve houding uit en is trots op zijn job.

HOOFDVERANTWOORDELIJKHEDEN :

Commercieel

- Zorgt voor de verwelcoming en begeleiding van de gasten;
- Denkt mee over food en beverage promoties;
- Streeft dagelijks naar een maximalisatie van de omzetten.

Operationeel

- Neemt actief deel aan de correcte uitvoering van de F&B activiteiten;
- Neemt dagelijks aan de pre-shift meetings deel zodat hij/zij op de hoogte is van de in-house activiteiten;
- Zal zorgen voor een correcte uitvoering van de Function Sheets;
- Zorgt voor de perfecte gastvrijheid;
- Speelt op de wensen en klachten van de gasten in;
- Streeft naar de hoogst mogelijke vorm van service;
- Springt tevens in bij andere afdelingen indien nodig;
- Zorgt voor orde en netheid en dit op dagelijkse basis.
- **Zie hieronder, JD functies 206A, 206B, 213, 234, 237 (cat 5)**

Controle en Administratie

- Volgt de stock van de producten en vult aan of geeft ontbrekende producten door;
- Zorgt voor een correct FIFO systeem van alle producten en dranken;
- Draagt zorg voor het operationeel materiaal dat ter beschikking is;
- Juiste opmaak en correct afslaan van klantenfacturen.

ALGEMENE PLICHTEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN :

- Zorgt voor een aangename en positieve werksfeer en zorgt voor "high service standards".
- "Lead by example": zorgt voor een hoffelijke en pro-actieve gastvrijheid t.o.v. alle gasten en alle medewerkers. Toont ten alle tijden een positieve houding en is een team-player.
- Iedere medewerker zal, binnen zijn of haar capaciteiten, alle verantwoorde aanvragen van het management uitvoeren.

Afdeling : ZAAL - BEDIENING ONTBIJT

Functie : Medewerk(st)er ontbijt(buffet)

Referentiefunctie : 234

Functiecategorie : III

ORGANISATIE:

Ressorteert onder de maître d'hôtel.

DOEL:

Mise-en-place zaal, bedienen, afruimen en afrekenen.

HOOFDTAKEN:

- Mise-en-place ontbijtbuffet: plaatst ijs, zet warme platen aan, brengt ontbijtbenodigdheden aan en schikt deze op het buffet: verschillende fruitsappen, fruitsalades, broodsoorten, cornflakes, boter, vlees- en zuivelwaren, jam...
- Schikt het warm ontbijtbuffet met vlees-, vis- en eierbereidingen.
- Vult bestek en vaatwerk aan, dekt tafels.
- Onthaalt klanten, bedient koffie en thee.
- Verzorgt ontbijt op de kamer.
- Ruimt ontbijtbuffet af, vervolledigt de mise-en-place.
- Na het ontbijt, mise-en-place voor de lunch: schikt tafels en stoelen, linnen, bestek, vaatwerk en andere tafelbenodigdheden.
- Voorziet koude en warme dranken in vergaderzalen; bedient koffie tijdens pauzes.

Afdeling : BANKET - BEDIENING

Functie : Rangkelner(in) / Rijleid(st)er

Referentiefunctie : 237

Functiecategorie : V

ORGANISATIE:

Ressorteert onder de eerste rijleider of maître d'hôtel. Geeft operationele instructies aan de 1/2 rijleider en de hulpkelner of commis.

DOEL:

Superviseren van de werkzaamheden tijdens de bediening van banketten, recepties e.a. Bedienen van gerechten en dranken.

HOOFDTAKEN:

- Staat in voor de mise-en-place van banketten, recepties e.a.
- Bedient dranken en gerechten.
- Houdt toezicht op de correcte en vlotte bediening en op de werkzaamheden van de commis en de 1/2 rijleiders; geeft werkinstructies.
- Houdt toezicht op orde en netheid in de zaal; controleert het zaal- en bedieningsmateriaal; signaleert de defecten.

Afdeling : BEDIENING - BAR

Functie : Barman / Barkeeper / Barmeisje / Barmeid

Referentiefunctie : 213

Functiecategorie : V

ORGANISATIE:

Ressorteert onder de verantwoordelijke bar of de maître d'hôtel of de F&B manager of de zaakvoerder.

DOEL:

Bereiden en bedienen van koude en warme dranken. Ontspannen sfeer scheppen, gezelligheid en vriendelijk onthaal. Sociale contacten.

HOOFDTAKEN:

- Mise-en-place bar: controleert voorraad, vult frigo's aan met dranken, zet benodigdheden klaar.
- Mise-en-place voor aperitieven, cocktails en longdrinks (decoratie, fruitsappen, hapjes enz...).
- Bedient klanten: doseert en mengt dranken (cocktails, longdrinks), aperitieven, bier, koffie, soft drinks enz.; zorgt voor de nodige decoratie en toebehoren.
- Geeft uitleg over samenstelling en smaak dranken; laat proeven.
- Bereidt kleine koude en warme snacks, ijsbereidingen.
- Zorgt voor een ontspannen sfeer in de bar.
- Rekent af en controleert wisselgeld, input kassa.
- Verzamelt en sorteert leeggoed, wast glazen af.
- Reinigt bar, onderhoudt tapkast.
- Maakt bestellingen op.
- Adviseert voor de samenstelling van de drankenkaart.
- Zorgt voor orde en netheid in de bar.

Afdeling : ZAAL - BEDIENING

Functie : Kelner(in) klassiek restaurant

Referentiefunctie : 206A

Functiecategorie : V

ORGANISATIE:

Ressorteert onder de zaalverantwoordelijke of de zaakvoerder. Geeft bestellingen door aan het buffet- en/of keukenpersoneel.

DOEL:

Verkopen en bedienen van gerechten en dranken: mise-en-place, bedienen, afruimen en afrekenen.

HOOFTAKEN:

1. Voor de dienst:

- mise-en-place van de zaal: schoonmaak (mastiak) van zaalmateriaal of -meubilair, schikt tafels en stoelen; legt linnen; plaatst bestek en vaatwerk; decoreert zaal en tafels (tafelversieringen, bloemen, e.a.)
- mise-en-place van het dienstmateriaal
- mise-en-place van het buffet, indien nodig vult frigo's aan bij ontstentenis van buffetpersoneel
- mise-en-place voor aperitieven, nagerechten en koffie, plus toebehoren bij ontstentenis van buffetpersoneel
- noteert en organiseert reservaties.

2. Tijdens de dienst:

- onthaalt klanten, geeft menu- en drankenadvies, geeft toelichting over de samenstelling of bereidingswijze van gerechten; neemt de bestelling op (noteert speciale wensen) en geeft deze door aan keuken
- zet dranken klaar (of geeft de bestelling door aan het buffetpersoneel) en bedient (ontkurken, inschenken); past het bestek aan naargelang de gerechten
- naargelang het verloop van de dienst, geeft instructies aan het keukenpersoneel voor de verdere bereidingen of afwerkingen
- haalt dranken en maaltijden op, bedient de klanten (plate-service: inzetten van het bord; ofwel schotels: portionering en schikken op het bord)
- ruimt de tafel af
- maakt de rekening op en ontvangt; controleert betalingsmiddelen
- doet de mise-en-place van de tafel voor volgende klant of de volgende dienst
- is permanent attent voor de noden van de klant; behandelt klachten.

3. Na de dienst:

- ruimt de tafels af en doet de mise-en-place voor de volgende dienst
- schikt en bergt het bedieningsmateriaal op; zorgt voor orde en netheid in de zaal met uitzondering van de grondige schoonmaak.

Opmerking : De hotelindustrie werkt 7 dagen per week, 24 uur per dag en 365 dagen per jaar. Onze medewerkers dienen te begrijpen dat het ten alle tijden nodig kan zijn om uurroosters aan te passen en shiften te wijzigen als onze klanten-activiteiten uitbreiden.