



Functieprofiel – F&B Supervisor / Gastheer (M/V)

Locatie: Boutiquehotel STAATS, Haarlem

Rapporteert aan: Directie

Geeft leiding aan: Servicemedewerkers Brasserie STAATS

De functie in het kort

Als F&B Supervisor / Gastheer ben jij 's avonds het gezicht van Brasserie STAATS. Je werkt zelf actief mee op de vloer, stuurt het serviceteam vakinhoudelijk aan en schakelt moeiteloos mee met wat de avond vraagt. Daarnaast ben je multifunctioneel inzetbaar aan de front office wanneer dat nodig is.

Je zorgt dat gasten zich welkom voelen, dat het team lekker draait én dat alles achter de schermen goed geregeld is: van drankeninkoop tot reserveringen en promotieacties.

Jouw werkzaamheden

Operationele aansturing & gastheerschap

- 's Avonds het aanspreekpunt en gezicht van de brasserie.
- Actief meewerken in de bediening en voorbeeld zijn in service en stijl.
- Coördineren van dagelijkse werkzaamheden: tafelindeling, taakverdeling en aansturing van het team.
- Toezien op presentatie, sfeer en netheid van de brasserie en lounge.
- Oplossen van vragen en klachten op een rustige, professionele manier.

Team & samenwerking

- Inwerken, begeleiden en vakinhoudelijk aansturen van servicemedewerkers.
- Motiveren van het team en bewaken van de ongedwongen, professionele STAATS-sfeer.
- Nauw samenwerken met Duty Manager, Front Office, Housekeeping en Chef-kok voor een soepele operatie in het hele hotel.

Front office & organisatie

- Waar nodig ondersteunen bij front office taken, zoals ontvangst van gasten, telefoon en eenvoudige reserverings- of check-in werkzaamheden.
- Organiseren en coördineren van de werkzaamheden rondom grotere gezelschappen, groepsdiners en (kleine) events.

Inkoop, administratie & systemen

- Verantwoordelijk voor drankeninkoop (excl. keuken) en voorraadbewaking.
- Bijhouden en up-to-date houden van het kassasysteem en prijslijsten.
- Beheren van brasserie-reserveringen en zorgen voor een efficiënte planning.
- Zorgen voor naleving van HACCP-richtlijnen en overige kwaliteits- en veiligheidsvoorschriften.



Commercieel & promotie

- Meedenken over acties, specials en aanbiedingen voor de brasserie.
- Signaleren van kansen om omzet en gastbeleving te verbeteren.

Jij bent

- In het bezit van minimaal MBO 4 werk- en denkniveau in hospitality of vergelijkbaar.
- Minimaal 2–3 jaar ervaring in een (meewerkende) leidinggevende rol in de horeca, bij voorkeur in een boutiquehotel of servicegerichte omgeving.
- In het bezit van Sociale Hygiëne of bereid dit op korte termijn te behalen.
- Sterk in communicatie, gastvrijheid en het motiveren van een team.
- Praktisch, oplossingsgericht en niet bang om zelf de handen uit de mouwen te steken.
- Bekend met HACCP en gewend om netjes en gestructureerd te werken.
- Iemand die energie krijgt van drukke avonden, mooie service en tevreden gasten.