

## Exploitatie Casino Middelkerke nv – Restaurantmanager

### Restaurantmanager

#### Jouw missie

Als **Restaurantmanager** ben je **rechtstreeks verbonden met de directie** en fungeer je als de **rechterhand van de F&B-directeur** voor alle operationele aspecten van de keuken en de zaal.

Je staat in voor de **dagelijkse operationele en administratieve opvolging** van de F&B-afdeling en garandeert een optimale servicekwaliteit.

Deze sleutelpositie biedt **reële doorgroeimogelijkheden** naar leidinggevende functies binnen de organisatie, afhankelijk van je inzet en resultaten.

#### Profiel

- Ervaring in restaurant- of horecamanagement.
- **Vloeiend in het Frans en Nederlands.**
- Sterke leiderschapskwaliteiten en organisatorisch talent.
- **Goede basiskennis van keukenwerking** en HACCP-regelgeving.
- Zelfstandig, nauwkeurig, betrouwbaar en oplossingsgericht.
- Teamspeler met uitstekende communicatieve vaardigheden.
- Ambitie om te groeien binnen een dynamische en professionele omgeving.

#### Jouw verantwoordelijkheden

- Dagelijkse aansturing van het zaal- en keukenteam.
- Opstellen en beheren van personeelsplanningen.
- Plaatsen van bestellingen in overleg met de F&B-directeur.
- Opvolgen van beheersratio's (voedingskosten, afwijkingen, productiviteit...).
- Administratieve opvolging van de afdeling (rapporten, inventarissen, procedures).
- Toezien op de naleving van HACCP-normen en kwaliteitsstandaarden.
- Meewerken aan de ontwikkeling van het culinaire aanbod samen.

### **Wat wij bieden**

- Een prestigieuze en stimulerende werkomgeving.
- Een gepassioneerd en professioneel team.
- Een aantrekkelijk salarispakket volgens ervaring.
- **Concrete doorgroeimogelijkheden** naar leidinggevende functies.

### **Geïnteresseerd?**

Stuur je CV en motivatiebrief naar [pperraud@partouche.com](mailto:pperraud@partouche.com) met als referentie "**Restaurantmanager – Casino Middelkerke**".

<https://casinomiddelkerkebetfirst.be/>