



ALLROUND FOOD & SERVICE MEDEWERKER

Student / flexi met ervaring

BON APPÉTIT

Bon Appétit is meer dan een winkel, meer dan een bistro en meer dan een traiteur.

Dagelijks maken we verse gerechten, ontbijtmanden, buffetten, aperitiefformules en bestellingen voor onze klanten. Tegelijk ontvangen we klanten in onze winkel en verwelkomen we gasten in onze bistro.

Dat zorgt voor een werkplek waar veel gebeurt en waar geen dag helemaal hetzelfde verloopt.

En precies daarvoor zoeken we de juiste mensen. Niet iemand voor één afgelijnde taak, maar iemand die graag midden in de werking staat.

DE FUNCTIE**Food & Service: één functie, veel afwisseling**

Als Allround Food & Service Medewerker beweeg je mee met het ritme van onze zaak.

Je ontvangt een klant in de winkel, rekent een bestelling af, zorgt dat de toonbank er verzorgd bij ligt en schakelt daarna moeiteloos naar de bistro. Je serveert, ruimt af, zet opnieuw klaar en merkt ondertussen dat een collega hulp kan gebruiken.

**Dan wacht je niet tot iemand het vraagt.
Je springt bij.**

Op een ander moment help je bestellingen klaarzetten, vul je producten aan of zorg je dat alles opnieuw netjes en georganiseerd staat. Dat voortdurend schakelen moet bij je passen. Sterker nog: je moet het leuk vinden.

WERKRITME**We zoeken mensen die vooruitgaan**

Bij Bon Appétit kan het stevig doorwerken zijn.

Wanneer het druk wordt, zoeken we geen mensen die sneller beginnen rondlopen. We zoeken mensen die sneller kunnen denken, prioriteiten zien en blijven doorwerken.

JE ZIET wat eerst moet	JE SCHAKELT zonder stil te vallen	JE WERKT AF en gaat door
---------------------------	--------------------------------------	-----------------------------

Tempo betekent voor ons niet gehaast werken. Het betekent veel werk goed én efficiënt kunnen verzetten.

TAKENPAKKET**Wat doe je?**

- klanten ontvangen en adviseren in de winkel;
- bestellingen afrekenen en correct meegeven;
- winkel en toonbank aanvullen en aantrekkelijk presenteren;
- bestellingen klaarzetten en mee afwerken;
- gasten ontvangen en bedienen in de bistro;
- dranken en gerechten serveren;
- tafels klaarzetten, afruimen en opnieuw verzorgen;
- eenvoudige voorbereidingen uitvoeren;
- orde, netheid en hygiëne bewaken;
- opruimen en schoonmaken;
- collega's helpen waar de werking dat vraagt;
- meehelpen tijdens evenementen die we bij Bon Appétit organiseren of hosten.

We verwachten niet dat je vanaf dag één onze volledige werking kent. We verwachten wél dat je vanaf dag één goesting hebt om te werken, bij te leren en onze werking onder de knie te krijgen.

HET PROFIEL**Dit moet bij je passen**

Je houdt van een job waarin je bezig bent. Een groot takenpakket schrikt je niet af. Integendeel: afwisseling geeft je energie.

Je kunt makkelijk schakelen wanneer de situatie verandert en hebt niet voor iedere volgende stap iemand nodig die zegt wat je moet doen.

- je hebt al relevante werkervaring;
- je bent van nature iemand die doorwerkt;
- je houdt van tempo en afwisseling;
- je ziet werk en neemt initiatief;
- je schakelt gemakkelijk tussen verschillende taken;
- je kunt prioriteiten stellen wanneer meerdere zaken tegelijk gebeuren;
- je werkt verzorgd en nauwkeurig;
- je bent vlot en klantgericht;
- je neemt verantwoordelijkheid voor wat je doet;
- je kunt zelfstandig werken én bijspringen voor collega's;
- je bent betrouwbaar en komt afspraken na;
- je bent op regelmatige basis beschikbaar op vrijdag, zaterdag en/of zondag;
- je bent bereid om op feestdagen en tijdens occasionele evenementen te werken.

CONTINUÏTEIT TELT

We zoeken bewust mensen die continuïteit willen in hun studenten- of flexijob en regelmatig deel willen uitmaken van onze werking, niet iemand die alleen af en toe een losse shift wil meepikken.

ERVARING**Geen eerste werkervaring**

We zeggen het liever meteen duidelijk: dit is geen eerste studentenjob.

We zoeken studenten en flexi's die al gewerkt hebben en weten wat een werkgever en collega's van hen mogen verwachten.

Dat hoeft niet noodzakelijk bij een traiteur te zijn. Ervaring in horeca, retail, bakkerij, catering of een andere klantgerichte omgeving met een stevig werkritme kan perfect aansluiten.

Je moet vooral al bewezen hebben dat je kunt werken binnen een team, verantwoordelijkheid nemen en tempo maken.

Onze producten, procedures en manier van werken leren we je.

Werkhouding, tempo en initiatief verwachten we van jou.

WAT WIJ BIEDEN

Wat krijg je van ons?

We verwachten behoorlijk wat. Daar mag ook iets tegenover staan.

Wie toont dat hij of zij verantwoordelijkheid aankan, krijgt bij Bon Appétit vertrouwen en verantwoordelijkheid.

We willen goede medewerkers niet voortdurend vertellen wat ze moeten doen. We willen dat ze onze werking leren kennen en steeds zelfstandiger kunnen functioneren.

- een zeer gevarieerde job;
- een werkplek waar je verschillende vaardigheden ontwikkelt;
- duidelijke procedures en verwachtingen;
- begeleiding om onze werking goed te leren kennen;
- ruimte om zelfstandig te werken;
- verantwoordelijkheid wanneer je toont dat je die aankunt;
- collega's die samen de schouders eronder zetten;
- en vooral: een job waarin je werkdag vooruitgaat.

IETS VOOR JOU?

Dan willen we niet alleen weten dat je “gemotiveerd en flexibel” bent.

Vertel ons wat je al gedaan hebt.

- wie je bent;
- welke werkervaring je hebt;
- wat je daar concreet deed;
- welke verantwoordelijkheid je kreeg;
- wanneer je beschikbaar bent;
- en waarom juist deze manier van werken bij jou past.

Een lange motivatiebrief is niet nodig.

Een goede werkmentaliteit wel.

Bon Appétit • Food, service en gastvrijheid met tempo.

