



POLYVALENT RESTAURANTMEDEWERKER BABU - GENT

Bij BABU serveren wij niet enkel de perfecte BUNNER, we nemen onze gasten mee op reis en inspireren hen met tal van Wereldse smaken.

Met de beste kwaliteitsproducten vullen we onze unieke broodjes, BUNNERS genaamd, die telkens een naam dragen die verwijst naar de oorsprong van de vulling.

“Happiness by a magical food experience”

Jouw Taken

- Je werkt in onze open keuken, je bedient de kassa of je verzorgt de service - je bent een ambassadeur van Babu: jij en jouw collega's brengen onze missie (happiness by a magical foodexperience) tot leven en tot bij onze klanten.
- Taken in de keuken:
 - Je versnijdt ingrediënten en zet alle benodigdheden voor de komende shift klaar.
 - Tijdens de shift verwerk je bestellingen en bouw je de gerechten op volgens de strikte procedures.
 - Na de shift ruim je de keuken op, berg je alle ingrediënten netjes op in de koelkast en maak je schoon.
 - Je maakt bestellijsten op voor de volgende dag die je aan de assistent manager of manager bezorgt
- Taken aan de kassa:
 - Je begroet de mensen op een spontane en vriendelijke manier
 - Je zorgt dat de flow aan de ingang vlot verloopt: je verwijst mensen die hun bestelling ter plaatse willen opeten door naar tafel, je neemt bestellingen op voor take-out en je verwerkt alle bestellingen die binnen komen via de externe delivery services.
 - Je communiceert op een vlotte manier met de keuken en geeft aan wanneer bepaalde bestellingen mogen starten.
 - Je helpt met de schoonmaak en de afwas.
- Taken in de service
 - Je begroet de gasten op een vriendelijke en thousiaste manier.
 - Je helpt hen hun bestelling te maken.
 - Je brengt drankjes aan tafel.
 - Je brengt de bestellingen aan tafel.
 - Je staat in voor de upselling.
 - Je ruimt af.
 - Je maakt schoon en helpt aan de afwas.



- Je staat mee in voor het beheren van de stock en maakt een bestellijst op indien nodig.
- Je staat mee in voor de goede ontvangst en verwerking van goederen.
- Je staat mee in voor het opvolgen van de regels omtrent HACCP, fifo, houdbaarheidsdatums, temperatuur van de frigo's.

Wat we van jou verwachten:

- Je bent gepassioneerd door hospitality en hebt affiniteit met de foodbusiness. Je wil en kan deze passie ook aan klanten doorgeven.
- Je bent handig en bereid om dingen te leren volgens de vooropgestelde procedures.
- Je houdt van een gevarieerde job waarbij taken in de keuken, service en kassa elkaar afwisselen.
- Je bent positief ingesteld en enthousiast. Op deze manier pak je jouw job en de bijhorende uitdagingen ook aan.
- Je denkt niet in problemen maar in oplossingen en staat ook open om feedback van je oversten te ontvangen.
- Je neemt graag de verantwoordelijkheid voor jouw taken.
- Je werkt graag volgens onze vooropgestelde procedures om onze hoge kwaliteitseisen te behalen.
- Je bent flexibel en vindt het niet erg om in een wisselend uurrooster (ook in het weekend en 's avonds) te werken. .
- Ervaring in de horeca is een voordeel maar zeker geen must.
- Je spreekt vlot Nederlands en kan je op een goede manier behelpen in het Frans en het Engels.

Aanbod & Voordelen:

- Je werkt voor Babu, een onderdeel van de **Hertog Jan*** Restaurant Group**.
- Je komt terecht in een **jong en dynamisch onderdeel** van de group die voluit de kaart van expansie zal trekken.
- Je krijgt de mogelijkheid om **door te groeien**.
- **Leerrijke en veelzijdige job** met vele uitdagingen.
- Er is veel aandacht voor **persoonlijke ontwikkeling**. Niet alleen bij aanvang wordt er een doorgedreven in house training voorzien maar ook tijdens je ganse verdere carrière bij Babu zorgen wij voor diverse opleidingen.
- **Voltijds contract van onbepaalde duur**
- **Marktconform loonpakket** met verschillende **extralegale voordelen**.

Hoe solliciteren:

Heb je interesse in deze vacature ?

Stuur dan een mail naar vacatures@hertog-jan.com met

- Volledige contactgegevens
- CV met opleiding, stages en werkervaring
- Foto
- Motivatiebrief