

W

S

COFFEE &  
COCKTAIL  
BARMANAGER

H

S

COCO staat voor *'moody, sexy and classy'*, net zoals de perfecte cappuccino's die er geschonken worden, de cocktails die er met liefde gecreëerd en geserveerd zullen worden en de High Tea's waar jouw gasten van genieten. Of wat dacht je van het aperitief dat jij inschenkt voordat de gasten aan tafel plaatsnemen in ons casual fine dining restaurant LIZZ.

Versta jij het horecavak als geen ander en is die glimlach niet van je gezicht te toveren wanneer je er samen met jouw team voor zorgt dat de gasten het naar hun zin hebben? Ben je altijd in voor een praatje en oprecht geïnteresseerd in zowel de gasten als je collega's? En voorzie jij elke gastervaring van een gouden randje? Voor onze Coffee & Cocktail bar COCO, deel van Relais & Châteaux Weeshuis Gouda (WSHS), zijn wij op zoek naar een:

### Coffee & Coocktail Barmanager (m/v)

Samen met de Executive Chef in charge of F&B, sterrenchef Martijn Kajuitier, ben jij verantwoordelijk voor de wow-factor van Coffee & Cocktail bar COCO. Deze outlets vallen onder jouw verantwoordelijkheid:

- Ontbijt in de Regentenkamer/The Breakfast Bar;
- High tea's en bar bites in Coffee & Cocktailbar COCO;
- Roomservice.

---

#### Dit verwachten we van jou:

- Een MHS/HHS diploma of een vergelijkbaar erkend diploma;
- Relevante ervaring in een vergelijkbaar vijfsterrenhotel is een pre, maar je presentatie en de manier waarop je met gasten en medewerkers omgaat, geven uiteindelijk de doorslag;
- Je bent een expert als het aankomt op koude en warme dranken;
- Je staat voor luxe en kwaliteit;
- Gastvrijheid heb je hoog in het vaandel staan;
- Je spreekt in ieder geval vloeiend Nederlands en Engels. Wij zouden het fantastisch vinden als je een extra vreemde taal beheerst;
- Je waardeert de kleine dingen in het leven en bent dol op verrassen en verrast worden;
- Je bent van nature ondernemend en commercieel ingesteld;
- Stressvolle en lastige situaties ben je makkelijk te baas en een oplossing tover je binnen no-time tevoorschijn. Hierdoor weet je je gasten en medewerkers op hun gemak te stellen;
- Je weet een klacht om te zetten in een compliment;
- Je bent super sociaal, voelt dingen goed aan, altijd bescheiden en draagt je team op handen.

#### Dit ga je doen:

- Je beheert de reserveringen en zorgt voor een efficiënte tafelindeling;
- Je bent verantwoordelijk voor de presentatie van dranken en het bedenken van menu's;
- Je draait mee in het team en zorgt ervoor dat iedereen zich thuis voelt;
- Je signaleert verbeterpunten, inefficiënties in werkmethoden of procedures en denkt actief na over hoe een en ander beter kan;
- Je houdt scherp in de gaten of alle voorschriften op het gebied van veiligheid, hygiëne,



huisstijl en het huishoudelijk reglement worden nageleefd;

- Jij zorgt ervoor dat je collega's het bijna jammer vinden dat hun werkdag erop zit;
- Je zorgt ervoor dat de gasten het liefst morgen weer komen;
- Je stort je op vragen, klachten en opmerkingen van gasten, maar ook medewerkers. Vanzelfsprekend zorg je dan ook voor antwoorden en oplossingen;
- Alles draait om het leveren van service van een buitengewoon niveau. Je draait mee in de bediening en zorgt ervoor dat iedereen zich thuis voelt;
- Jij zorgt dat de service op alle vlakken - daaronder vallen onder andere de presentatie, service, gastvriendelijkheid, kwaliteit en uitstraling van het gehele restaurant en de andere F&B outlets, orde, netheid en huiselijkheid – een dikke 10 of hoger verdient.

---

### **Dit bieden wij je:**

Oscar Wilde zei ooit: *'Be yourself, everyone is already taken.'* En dit is precies waar Relais & Châteaux Weeshuis Gouda voor staat. WSHS is een dynamische plek waar je welkom bent en dat ook voelt. En waar je genoeg ruimte krijgt jezelf en je talenten te ontdekken en ontwikkelen. Wij bieden uitstekende (secundaire) arbeidsvoorwaarden:

- WSHS maakt onderdeel uit van de waanzinnige hotelcollectie van Relais & Châteaux. Alle hotels en restaurants die bij Relais & Châteaux zijn aangesloten hebben twee dingen gemeen: ze leveren een uitstekende kwaliteit en een unieke service. Samen met ons, ga jij deze belofte ruimschoots waarmaken;
- Alle ruimte om jouw gevoel voor gastvrijheid, gastbeleving en passies te combineren en tot uiting te laten komen;
- Een unieke, verrassende, inspirerende werkomgeving waar verschillende facetten aan bod komen. En het mooie is, jij bent er vanaf het begin bij betrokken;
- De mogelijkheid te werken aan je persoonlijke ontwikkeling d.m.v. trainingen, cursussen en coaching;
- Een afwisselende full time baan -38 uur – met werkdagen van maandag tot en met zondag;
- Een marktconform salaris in lijn met de Horeca CAO.

Ga jij met ons dit sprookje aan? Solliciteer dan snel via het [sollicitatieformulier](#) en wie weet spreken we elkaar binnenkort!

