



## **Funcieprofiel medewerker bar/bediening Werkspoor Café De Leckere (part-time mogelijk)**

### **1. Plaats in de organisatie**

Rapporteert aan de (assistent)bedrijfsleider

### **2. Hoofddoel functie**

De medewerker bediening is het visitekaartje van Werkspoor Café De Leckere en vormt het eerste aanspreekpunt voor de gasten. Je bent alert op de behoeften van gasten. In deze behoeften voorzie je door directe en adequate actie.

### **3. Resultaatgebieden**

De medewerker bediening heeft de volgende taken en verantwoordelijkheden:

- Het opnemen en uitleveren van bestellingen.
- Het adviseren van klanten met wensen en vragen over drank/spijscombinaties.
- Het zorgdragen voor de opmaak van een correcte afrekening en de betaling.

De medewerker bediening moet rekening houden met de verschillende wensen van zijn/haar klanten en te allen tijde een gastheer/gastvrouw zijn en is zich er doorlopend van bewust dat Werkspoor Café De Leckere een uithangbord is van Brouwerij De Leckere.

### **4. Belangrijkste contacten**

Intern : (assistent)bedrijfsleider, foodmanager en overig personeel.  
Extern : gasten en overige derden.

### **5. Opleiding, kennis en ervaring**

- Ervaring in de bediening strekt tot aanbeveling.
- Kennis van de omgang met dranken (bieren en wijnen) en voedsel.
- Goede beheersing van Nederlandse en Engelse taal in woord (en geschrift).

### **6. Competenties**

Algemene competenties:

- Pragmatisch, doorzettingsvermogen en resultaatgericht.
- Goede communicatieve vaardigheden.
- Commercieel ingesteld, sterk klantgericht.
- Teamplayer

Functiespecifieke competenties:

- Je voelt je thuis in een 'bierige' omgeving. Je hebt 'verstand' van bier, de omgang met bier en het serveren er van.
- Flexibel inzetbaar.

### **7. Salaris en overige emolumenten**



- Indicatie startsalaris minimumuurloon + 10%
- Pro rato delen in de incentives