

Afdeling: ONTHAAL – RECEPTIE – FRONT OFFICE

Functie: Receptionist(e) – medewerk(st)er infobalie – administratief medewerker

Organisatie: Ressorteert onder de verantwoordelijk reservaties, receptiebalie en Front Office Manager

Doel:

Onthaal en informatie gasten
Persoonlijke dienstverlening
Check-in en check-out gasten
Verhuren van kamers
Reservaties inboeken (eigen reservatieprogramma: Fidelio)
Online reservaties verwerken (o.a. booking.com, Cubilis)
Administratie: kassa
Communicatie: persoonlijk, telefonisch en via mail

Voornaamste taken:

Informeert de gasten over de verschillende faciliteiten en activiteiten en ook Camperpark
Geeft toeristische informatie over omgeving
Behandelt klachten en zoekt naar een oplossing
Onthaal van de gasten, geeft de nodige inlichtingen en verzorgt de administratie voor check-in, overhandigt de kamersleutel en maakt de gast wegwijs in het hotel
Informeert de gasten (restaurants, bezienswaardigheden, uurregeling openbaar vervoer,...)
Regelt interne reservaties voor het restaurant (ontbijt en avondmaal)
Verzorgt de administratie voor check-out, maakt afrekening voor de gasten (kamerverhuur, consumpties, ...) incasseert en controleert de betalingsmiddelen. Is stipt met kassa en omgang met geld.
Administratie: verwerkt en klasseert alle documenten m.b.t. het verhuur van de kamers en verblijf van de gasten.
Verkoop van diverse extra's: maaltijden, tickets, broodjesdienst, ...
Communicatie: neemt de telefoon op en beantwoordt de e-mails. Geeft op aanvraag de nodige info door aan andere departementen (bijv. restaurant of technische dienst)
Staat in voor de orde en netheid aan de receptiebalie
Geeft collega's lopende zaken door, bij einde van de shift
Werkt in ploegdienst (wisselende shifts, zon-en feestdagen, weekends) en heeft een grondige kennis van beide landstalen (NL en FR)

Extra:

Opvolging/assistentie sales: offertes groepen en seminaries, opvolgen van lopende dossiers, facturatie, ...
Social media (Facebookpagina, app Floreal, infokiosk, ...) en interne affichering en publiciteit

Is flexibel / leergierig / punctueel / teamplayer

Eigen wagen



Floreal Blankenberge / Koning Albertlaan 59 – 8370 Blankenberge

VA ET VIENT IS OP ZOEK

KEUKEN – CHEF

We zoeken een gedreven chef met ervaring en passie voor koken, die graag de touwtjes in handen neemt.

Naast de verantwoordelijkheid voor de bestellingen, de voorbereidingen en de service sta je ook in voor het sturen en motiveren van het keukenteam.

Ben jij de geschikte persoon om lekker 'ROUGH AND REFINED' te gaan koken?

Stuur je CV door naar info@vaetvient.be

Voordelen:

- Marktconforme verloning
- 40u werkweek
- 12 extra verlofdagen
- Maaltijdcheques
- Vrij op zondag, maandag en zaterdagmiddag
- Jong- en dynamisch team

GASTHEER – GASTVROUW

Ben je vlot in de omgang en geef je graag alles om de gasten in de watten te leggen?

Als gastheer/-vrouw sta je niet enkel in voor de ontvangst, maar zorg je er ook voor dat het service op wieltes loopt en er een vlotte communicatie is tussen de zaal en de keuken.

Zo bezorg je de gasten een unieke ervaring.

Word jij het nieuwe gezicht van Va et Vient ?

Stuur je CV door naar info@vaetvient.be

Voordelen:

- Marktconforme verloning
- 40u werkweek
- 12 extra verlofdagen
- Maaltijdcheques
- Vrij op zondag, maandag en zaterdagmiddag
- Teamwork

SOMMELIER

Droom je steeds over vergist druivensap ?

Dan ben jij de kandidaat die we zoeken.

Ga op zoek naar de geschikte fles wijn voor de gasten, breng harmonie tussen wijn en gerecht door naar het juiste glas te zoeken en de beste match te ontdekken voor bij de gerechten.

Je organiseert degustaties met verschillende leveranciers en staat in voor de bestelling van de wijnen en andere dranken.

Van ons krijg je carte blanche om de wijnkaart naar je hand te zetten en je volledig te smijten in je job. Ervaring is een pluspunt maar geen must.

Doe jij binnenkort de wijnflessen open?

Stuur je Cv door naar info@vaetvient.be

Voordelen:

- Marktconforme verloning
- 40u werkweek
- 12 extra verlofdagen
- Maaltijdcheques
- Vrij op zondag, maandag en zaterdagmiddag
- Vrijheid om jezelf te ontplooien



S P E R M A L I E

HOTEL- EN TOERISMESCHOOL BRUGGE

Naam zaak :	Two Cooks	
Website :	www.twocooks.be	
Locatie :	Zottegem	
Zoekt :	Voltijdse zaalmedewerker	
Profiel :	Jonge leergierige zaalmedewerker	
Taken :	Ontvangen en bedienen van de gasten	
Uurrooster :	11/16H 18.30/ 23.00h	
Startdatum :	01/07/2024 te bespreken	
Contact :	Naam :	Olivier of Gunther
	Adres :	Paddestraat5 9620 Zottegem
	Tel. :	09/3288569
	Email adres :	info@twocooks.be



S P E R M A L I E

HOTEL- EN TOERISMESCHOOL BRUGGE

Naam zaak :	Intergarden design / de stove	
Website :	www.intergardendesign.be	
	Torhoutbaan 10 8480 Ichtegem 051/582929	
Zoekt :	Kok(kin) / hulpkok(kin)	
Profiel :	Ervaring in een warme keukenomgeving is een pluspunt. Basiskennis van warme bereidingstechnieken. Stressbestendig en bereid om flexibele uren te werken.	
Taken :	Wij zijn een restaurant/tea room dat bekend staat om zijn uitstekende keuken en gastvrijheid. Hiervoor zoeken we een kok / keukenmedewerker voor de bereiding van hoogwaardige gerechten voor zowel het restaurant als de tea room, met aandacht voor presentatie, smaak en voedselveiligheid. Ontwikkelen en vernieuwen van menu's op basis van seizoensgebonden ingrediënten en klantvoorkeuren. Bijdragen aan het schoonmaken van de keuken, afwassen van keukengerei en het schoonhouden van werkbladen en apparatuur volgens hygiënenormen.	
Uurrooster :	Full time job. Uren zijn bespreekbaar Vrij op woensdag en donderdag	
Startdatum :	onmiddellijk	
Contact :	Naam :	Van Middeltem Dany
	Adres :	Torhoutbaan 10 – 8480 Ichtegem

	Tel. :	051/582929
	Email adres :	info@intergardendesign.be



SPERMALIE

HOTEL- EN TOERISMESCHOOL BRUGGE

Naam zaak :	Le caboulot de la sérendipité	
Website :	www.lecaboulot.com	
Locatie :	Nîmes	
Zoekt :	chef kok	
Profiel :	interesse voor de vegetarische/vegan keuken creatief, gemotiveerd	
Taken :	menu's uitwerken: voorgerechten, hoofdschotels, desserts borden dresser service in de keuken in goed banen leiden keukenmateriaal en keuken schoonmaken afwas keukenmateriaal, borden, bestekken	
Uurrooster :	maandag-dinsdag: 9h30-15h woensdag-donderdag-vrijdag: 9h30-15h/18h30-23h weekend vrij	
Startdatum :	lente 2024	
Contact :	Naam :	willems leen
	Adres :	26, rue jean reboul 30900 Nîmes
	Tel. :	+33(0)680988417
	Email adres :	leen.willemsbaillieul@gmail.com



S P E R M A L I E

HOTEL- EN TOERISMESCHOOL BRUGGE

Naam zaak :	GULZIG BV
Website :	https://www.gulzig.be
Locatie :	KOOPVAARDIJLAAN 56, 9000 GENT
Zoekt :	EVENTCHEF/ CATERING CHEF
Profiel :	<p>Ervaring als chef-kok.</p> <ul style="list-style-type: none">- Sterke leiderschapsvaardigheden en het vermogen om een team te motiveren.- Uitstekende kennis van voedselveiligheidsnormen en - praktijken.- Creatief en in staat om innovatieve, passende menu's te ontwikkelen.- Goede organisatorische en communicatieve vaardigheden.- Flexibiliteit om te werken in een dynamische en veeleisende omgeving.- Culinaire opleiding of vergelijkbare kwalificaties zijn een pluspunt.
Taken :	<p>Leiden en motiveren van het cateringteam tijdens, voor en na events.</p> <ul style="list-style-type: none">- Ontwikkelen en plannen van creatieve en hoogwaardige menu's.- Coördineren van alle aspecten van de cateringoperatie, inclusief personeelsbezetting en logistiek.- Zorg dragen voor strikte naleving van voedselveiligheidsnormen en -procedures.- Samenwerken met klanten om aan hun specifieke behoeften en verwachtingen te voldoen.- Beheren van bestellingen en voorraadbeheer om kosten te optimaliseren.

Uurrooster :	Avond werk – weekendwerk	
Startdatum :	TBC	
Contact :	Naam :	Kiki Hautekeete
	Adres :	Koopvaardijlaan 56, 9000 Gent
	Tel. :	0475/75.35.15
	Email adres :	kiki@gulzig.be



SPERMALIE

HOTEL- EN TOERISMESCHOOL BRUGGE

Naam zaak :	James' Comptoir	
Website :	www.james-comptoir.be	
Locatie :	Oostende	
Zoekt :	Kok	
Profiel :	Voor een dagzaak zijn wij op zoek naar een gemotiveerde kok. Wij werken met een weeklunch op de middag die u zelf creëren mag. Verder staan er enkele vaste gerechten op de kaart. In de namiddag serveren wij ook dagverse pannenkoeken. U staat in voor de bestellingen en elk gerechtje dat aan onze klanten gepresenteerd word. Wij bieden een vast contract, daguren en een leuke sfeer. Teamgericht denken is een vereiste.	
Taken :	Weeklunch voorzien (soep/VG + vlees/vis) De gerechten op onze kaart kunnen maken Pannenkoeken maken na de middaglunch Bestellingen plaatsen voor de keuken Meedenken aan leuke suggesties, een meerwaarde betekenen voor de zaak Op kalme momenten bereid zijn in samenwerking andere taken zoals een afwas doorsteken, wasmachine vullen, ...	
Uurrooster :	Woensdag tot zondag telkens van 10 tot 17u30	
Startdatum :	Zo snel mogelijk	
Contact :	Naam :	Nico De Greef
	Adres :	James Ensorgalerij 34
	Tel. :	473581770
	Email adres :	info@james-comptoir.be

CASINO MIDDELKERKE

KOK

Bedrijf

Exploitatie Casino Middelkerke nv, maakt deel uit van de Groupe Partouche, een beursgenoteerde groep met expertise in de uitbating van casino's, hotels en horeca.

Het splinternieuwe Casino Middelkerke wordt een 'wow'-ervaring in entertainment en ontspanning! Ons veelzijdige etablissement zal niet zomaar een casino zijn; het zal ook een bruisende oase van entertainment, culinaire verwennerij en stijlvolle accommodatie zijn. Onze evenementenzalen zullen het perfecte decor voor exclusieve avonden en speciale gelegenheden vormen. Van glamoureuze tot extraverte feesten, wij zullen de ideale ambiance voor elk evenement creëren.

Daarom zijn wij dringend op zoek naar een **Alleenwerkende Kok (m/v)** met passie en ervaring.

Taken

Als zelfstandig werkende kok in Casino Middelkerke ben je de drijvende kracht achter onze keuken. Jouw taken omvatten onder andere:

- Creatief en zelfstandig bereiden van hoogwaardige gerechten voor ons restaurant.
- Zorgvuldig beheer van voorraad, bestellen van benodigde ingrediënten en waarborgen van productkwaliteit.
- Strikte naleving van hygiënenormen en voedselveiligheid.
- Ervaring en/ of passie voor het vak en interesse in de nieuwe keukentechnieken.
- Samenwerken met het team om nieuwe menu-items te ontwikkelen en specials te creëren.

Profiel

- Ervaring als zelfstandig werkende kok in een dynamische horecaomgeving.
- Uitgebreide kennis van keukentechnieken, culinaire trends en casino-specifieke culinaire wensen.
- Sterk organisatorisch vermogen en het vermogen om onder druk te werken.
- Flexibiliteit in werktijden, inclusief avonden, weekends en feestdagen.
- Gedegen kennis van voedselveiligheid en hygiënevoorschriften.
- Teamspeler met communicatieve vaardigheden.

Aanbod

Wij bieden een stimulerende werkomgeving in het hart van Casino Middelkerke. Naast een competitief salaris bieden wij mogelijkheden voor persoonlijke

ontwikkeling en groei binnen ons bedrijf. Je wordt onderdeel van een team dat streeft naar culinaire excellentie in combinatie met het unieke entertainmentaspect van het casino.

Solliciteren

jobs@exploitatiecasinomiddelkerke.be

CASINO

MIDDELKERKE

Kelner voltijds of flexi (m/v)

Bedrijf

Exploitatie Casino Middelkerke nv, maakt deel uit van de Groupe Partouche, een beursgenoteerde groep met expertise in de uitbating van casino's, hotels en horeca.

Het splinternieuwe Casino Middelkerke wordt een 'wow'-ervaring in entertainment en ontspanning! Ons veelzijdige etablissement zal niet zomaar een casino zijn; het zal ook een bruisende oase van entertainment, culinaire verwenning en stijlvolle accommodatie zijn. Onze evenementenzalen zullen het perfecte decor voor exclusieve avonden en speciale gelegenheden vormen. Van glamoureuze tot extraverte feesten, wij zullen de ideale ambiance voor elk evenement creëren.

Daarom zijn wij op zoek naar een **Kelner voltijds of flexi (m/v)** met passie en ervaring.

Taken

Samen met je collega's zorg je voor een top-service van onze klanten! Je staat in voor de "mise en place" van de zaal, het wegzetten van leveringen, het opnemen van bestellingen, het opdienen en afruimen van dranken en gerechten, het tappen van dranken en de coaching van de studenten en flexi-jobbers. Tevens draag je bij tot een aangename werksfeer.

Profiel

Voor ons restaurant zijn we op zoek naar een kelner ter uitbreiding van ons team. Je hebt een verzorgd voorkomen en een goede persoonlijke hygiëne. Je bent stipt en correct, betrouwbaar, communicatief en sociaalvaardig. Jouw ervaring in de sector is een verrijking voor het team. Klantvriendelijkheid draag je hoog in het vaandel. Je hebt structuur en durft initiatief nemen. Avonden, weekends en feestdagen vormen voor jou geen probleem.

Aanbod

Een uitdagende en gevarieerde job met doorgroeimogelijkheden binnen een solide groep. Je komt terecht in een jong en dynamisch team met leuke werksfeer.

Een voltijds contract van 38u/week met een mooie verloning, transportvergoeding, kledijvergoeding, zon- en feestdagpremie en eco-cheques behoren tot het loonpakket.

Solliciteren

jobs@exploitatiecasinomiddelkerke.be

Vacature Maitre

*Heb je een passie voor wijn en gastronomie?
Wil jij graag deel uitmaken van een mooi, gastronomisch verhaal in een uniek kader?
De functie van **Maitre** bij **De Victorie** in **Linden** staat dan misschien wel op jouw kurk geschreven!*



Wat ga je doen als Maitre?

- ✓ Gasten verwelkomen & hen informeren over de menukaart en suggesties.
- ✓ Je zorgt ervoor dat onze gasten zich meteen thuis voelen met een gastvrije service.
- ✓ Je speelt in op de behoefte van de klant en adviseert hen over de aangepaste wijnen.
- ✓ Je bedient onze gasten met een glimlach en zorgt voor een vlekkeloze mise-en-place van de zaal.
- ✓ Als verantwoordelijke zorg je voor een vlotte communicatie tussen keuken en zaal, behoud je het overzicht en coach je je collega's om een vlot verloop van de service te garanderen.
- ✓ Je zorgt voor de personeelsplanning en volgt het stockbeheer op.

Wat verwachten we van jou?

- ✓ Je wordt helemaal warm van mensen te onthalen.
- ✓ Passie voor wijn zit in jou gebotteld.
- ✓ Je bent gepassioneerd door alles wat bij gastronomie komt kijken.
- ✓ De juiste drive en werklust om iedere service perfect te laten verlopen.
- ✓ Je werkt graag binnen een klein team.
- ✓ Gastvrij, stipt en communicatief.

Wat bieden we aan?

- ✓ Een voltijds bediende contract van onbepaalde duur
- ✓ Een aantrekkelijke verloning met oa. groepsverzekering, hospitalisatieverzekering, ecocheques, ...

- ✓ Je komt terecht in een jong, dynamisch en professioneel gastronomisch team
- ✓ Je werkt 4 dagen in de week en geniet van 3 vrije dagen

Zin om eens kennis te maken?

Stuur een mail met jouw gegevens en CV naar hr@freelanceoffice.be!

Zoals aangegeven zijn we op zoek naar een 15-tal personen om ons te helpen op een evenement in Jabbeke.

Dit evenement zal doorgaan op volgende data, telkens van 9 uur tot ongeveer 18 uur. De gasten komen toe van 10.30 uur tot 15.30 uur voor een brunch, nadien zetten we alles terug klaar voor de dag nadien.

- 27 maart
- 28 maart
- 29 maart
- 31 maart
- 1 april
- 3 april
- 4 april
- 5 april
- 6 april
- 7 april

Alvast bedankt om dit bericht te delen met uw studenten, zij mogen mij altijd contacteren voor concretere verdere afspraken.

Vriendelijke groeten,
Geertje Van Den Bosch





S P E R M A L I E

HOTEL- EN TOERISMESCHOOL BRUGGE

Naam zaak :	Manhattn's Burger	
Website :	https://www.manhattns.com/	
Locatie :	Brugge	
Zoekt :	TEAM LEADER	
Profiel :	You have the soul of a leader and know how to motivate your team You're not afraid of stress and you're a true warrior You are stimulated by challenges and KPIs You have a strong sense of responsibility and know that Manhattn's image depends on the cleanliness of your premises and the uniform of your teams You are an example for others, attentive, open-minded, and always ready to take on challenges You speak Dutch and English fluently	
Taken :	Taking care of customers, preparing our legendary burgers, managing stocks, orders, and the cash register, and above all, training your team Being the ambassador of Manhattn's from morning to night Paying special attention to details to ensure that our products are perfect Retaining our customers and attracting new ones	
Uurrooster :	Day shift / Afternoon shift / Weekends (1 weekend off every 3 weeks)	
Startdatum :	April (training until opening of the restaurant between May and June)	
Contact :	Naam :	Margaux Mille : HR MANAGER
	Adres :	Manhattn's headquarters
	Tel. :	+32 497 318 521
	Email adres :	margaux@manhattns.com