

Leidinggevende bediening (niveau 4)

Onder jouw verantwoordelijkheid vallen straks alle voorkomende werkzaamheden in het restaurant, zoals het verbeteren en aanvullen van de wijnvoorraad en de nieuwe menukaart, die je overlegt met de leidinggevende keuken. Er moet veel tegelijk worden geregeld en uitgevoerd. Daarom leer je coördineren en organiseren. Je bent verantwoordelijk voor de kassa en zorgt ervoor dat de communicatie tussen de keuken en de bediening vlot verloopt.

Je beheerst je vak tot in de puntjes. Jij weet wat er op de werkvloer gedaan moet worden. De leidinggevende bediening heeft een coördinerende, opleidende, informerende, adviserende en faciliterende rol. Je bent eindverantwoordelijke voor de werkzaamheden en hebt een voorbeeldfunctie naar de andere werknemers. Tijdens je opleiding ga je werken aan een afdelingsplan.

Duur van de opleiding: 3 jaar

De **toelatingseisen** en **kosten** voor deze opleiding staan op onze website:  www.rocmondriaan.nl