



UNIEK CONCEPT

–Ken je Kazerne in het hart van designstad Eindhoven? Met nu al rave reviews onder meer in de [New York Times](#) en winnaar van de [Entree Hospitality Awards](#) in de categorie 'meest trendbepalend concept'.

In onze monumentale marechaussee kazerne en naastgelegen industriële loods genieten gasten van een 2.500 vierkante meter grote designexpositie met daarin een bar, een bar/bistro met 100 couverts, een multifunctionele zaal (die ook als theater en symposiumruimte is in te zetten) en een designshop.

Als eind 2018 het erfgoed volledig gerestaureerd is, komen er acht exclusieve hotelsuites bij, een 30 couverts fine-dining restaurant, een exclusieve membersclub en een aantal kleinere multifunctionele ruimtes.

Ons team is enthousiast, creatief, internationaal en ambitieus. De sfeer is kosmopolitisch met een rauw artistiek randje, passend bij de internationale ambities.

GASTVROUW/GASTHEER/SOMMELIER

Voor een nieuw te openen fine-dining restaurant aan de Paradijslaan in Eindhoven.

Ben jij een ervaren gastvrouw/gastheer/sommelier (m/v) die gasten op culinair niveau weet te prikkelen? Kun je snel, secuur en verkoopgericht werken en tegelijkertijd gasten aan je binden? Heb je de ambitie om hoge punten te scoren? Dan zoeken wij jou! Zeker als je een enthousiaste, flexibele persoonlijkheid bent die houdt van een dynamische werkomgeving.

Onze nieuwe leidinggevende collega:

- is dynamisch, sociaal vaardig, trendsetend, artistiek, kan overzicht houden;
- is een gastheer/gastvrouw van nature;
- heeft uitgebreide food & beverage kennis, passend bij een ambitieus eigentijds fine-dining restaurant;
- heeft alle standaard kwalificaties/functie eisen en ervaring in het hogere segment;
- heeft een ondernemende, kostenbewuste instelling;
- spreekt vloeiend Nederlands en Engels, meerdere talen zijn een pré;
- werkt er met liefde en plezier aan mee om gasten een bijzondere beleving te bieden.

Binnen het groeiende concept van Kazerne ben je verantwoordelijk voor het service en beverages departement van het nog te openen fine-dining restaurant. Je werft en coacht je team, leert hen de fijne kneepjes van het vak en werkt nauw samen met de chefkok en zijn team, de bedrijfsleider en de afdeling reserveringen. In het MT denk je mee over de operationele en strategische planning.

Een gastvrije instelling, een open mind, flexibiliteit, verkoopvaardigheden én minimaal drie jaar relevante ervaring zijn een must. Met voorliefde voor cultuur en design heb je een streepje voor.

Vanzelfsprekend bieden we voor deze fulltime topfunctie een passend salaris, uitstekende voorwaarden en doorgroeimogelijkheden.

Iets voor jou?

Mail dan uiterlijk 30 september je motivatie en CV inclusief foto aan jobs@kazerne.com. We zijn benieuwd!