ATKV-betrekkings

ATKV-Eiland Spa

Restaurantbestuurder

Die ATKV is ’n dinamiese en snelgroeiende Afrikaanse kultuurorganisasie en het ’n vakature vir ’n gekwalifiseerde restaurantbestuurder by sy vakansieoord ATKV-Eiland Spa.

Die ATKV volg ’n gelyke-indiensnemingsbeleid.

Vereistes

- ’n Toepaslike naskoolse kwalifikasie in restaurantbestuur en spyseniering in die gasvryheidsbedryf en ten minste 4 jaar toepaslike ondervinding in ’n soortgelyke bestuursposisie;
- Deeglike kennis van finansiële aspekte soos kosteberekenings, bruto wins en voorraadbeheer;
- Kennis van gespesialiseerde voedselvoorbereiding, garnering en aanbiedingsmetodes, en die nodige ondervinding in kombuisbestuur, voorbereiding en bediening van à la carte- en buffet-etes en grootskaalse korporatiewe banket- en fynproewerspyseniering; en
- Vertroud met drank-, voedsel-, gesondheid- en veiligheidswetgewing in die gasvryheidsbedryf.

Vernaamste verantwoordelikhede

- Bestuur van die restaurant om winste te maksimaliseer;
- Sistematiese afhandeling en bestuur van relevante spyseniering- en administratiewe take;
- Moet toesien dat voedselvoorbereiding en -aanbieding keurig, aantreklik en volgens die nuutste markverwante spysenieringsmetodes en -standaarde aangebied word;
- Personeelbestuur, gehaltebeheer, kontrole en kombuisbestuur;
- Beplanning en saamstel van spyskaarte volgens resepte, hoeveelhede en kliëntbehoeftes;
- Kliënteskakeling en interne en eksterne dienslewering;
- Hantering van daaglikse kontantgeld, bestellings by verskaffers, kredietfakture en oorplasings; hulp in die opstel van maandstate; voorraad-, porsie- en sleutelbeheer; en
- Aflosdiens in die handelsafdeling.

As jy graag vir so ’n dinamiese organisasie wil werk, stuur jou volledige CV aan:

Alida Heydenrych by ESBetrekkings@atkv.org.za
ATKV, Privaatsak X527, Letsitele, 0885

Sluitingsdatum: **31 Julie 2022** om **12:00.**
Gebruik asseblief as verwysing: **ESREST01**
Behuising sal verskaf word.