ATKV-betrekkings

ATKV-Klein-Kariba

Restaurantbestuurder

Die ATKV is ’n dinamiese en snelgroeiende Afrikaanse taal- en kultuurorganisasie en het ’n vakature vir ’n ervare restaurantbestuurder by sy vakansieoord, ATKV-Klein-Kariba.

Die ATKV volg ’n gelyke-indiensnemingsbeleid.

Vereistes

- ’n Toepaslike naskoolse kwalifikasie in restaurantbestuur en spyseniering in die gasvryheidsbedryf en ten minste vier 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.
- Vertroud met drank-, voedsel-, gesondheid- en veiligheidswetgewing in die gasvryheidsbedryf.
- Moet diensbeurt verrig.

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 jongste 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 met die opstel van maandstate; voorraad-, porsie- en sleutelbeheer.
- Aflosdiens in die handelsafdeling.

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

Adrien Viljoen by KKBetrekkings@atkv.org.za

Sluitingsdatum: **08 Januarie 2024 voor 12:00.**
Gebruik asseblief **KKREST01** as verwysing.

As jy vier weke ná die sluitingsdatum nog nie van die ATKV gehoor het nie, was jou aansoek onsuksesvol.