

## MAITRE D'HÔTEL



<b>Beroep en aanverwante beroepen</b>	Maître d'hôtel, verantwoordelijke van de zaal (hofmeester)
<b>Departement</b>	Bediening – Zaal, bediening banketten
<b>Overeenstemming met ROME-fiche</b>	G1802
<b>Functiecategorie (Functieclassificatie volgens PC 302)</b>	Categorie 9 – 211B
<b>Beschrijving</b>	Onder het toezicht van de F&B-manager (Food and Beverage), de directeur van het restaurant of de zaakvoerder superviseert en organiseert de maître d'hôtel de bediening in de zaal. Hij raadt gerechten en dranken aan en verkoopt ze. Het is mogelijk dat hij de opleiding van het personeel en zelfs de aanwerving voor zijn rekening neemt.
<b>Taken</b>	<p><u>Werkorganisatie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Organiseert de werkzaamheden in het restaurant en plant de activiteiten van het zaalpersoneel op basis van reservaties of bezettingsprognoses: stelt uurroosters op, zorgt voor de taakverdeling, geeft richtlijnen</li> <li><input type="checkbox"/> Geeft advies voor de aanwerving van het personeel, staat in voor de begeleiding en de evaluatie van de zaalmedewerkers</li> <li><input type="checkbox"/> Bespreekt de menuplanning in overleg met de keukenverantwoordelijke, rekening houdende met de verkoop en de foodcost, ...</li> <li><input type="checkbox"/> Is verantwoordelijk voor de controle van de voorraad en neemt de bestellingen op of geeft ze door</li> </ul> <p><u>Toezicht van de werkzaamheden</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Superviseert de mise-en-place van het restaurant, de bedieningswerkzaamheden en het opruimen na de dienst</li> <li><input type="checkbox"/> Waarborgt een klantvriendelijke en kwalitatieve bediening (onthaal, regels van volgorde, ...)</li> <li><input type="checkbox"/> Houdt toezicht op de naleving van het bedieningsprotocol en de huisregels</li> </ul> <p><u>Onthaal en dienstverlening</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Houdt de reservaties bij en zorgt voor een efficiënte indeling en opstelling van de tafels en de zaal</li> <li><input type="checkbox"/> Onthaalt klanten en begeleidt hen naar hun tafel en verzorgt de relaties met de klanten</li> <li><input type="checkbox"/> Staat in voor de coördinatie tussen de keuken- en zaalactiviteiten</li> <li><input type="checkbox"/> Voert in gastronomische restaurants bepaalde bereidingen en versnijdingen uit in de zaal</li> <li><input type="checkbox"/> Leeft de verplichtingen m.b.t. het milieu na</li> </ul> <p><u>Verkoop</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Geeft de dranken- en spijzenkaart en adviseert en oriënteert de klanten bij hun keuze</li> <li><input type="checkbox"/> Is verantwoordelijk voor de afrekening en het bijhouden van de kassa</li> </ul>

	<input type="checkbox"/> Verzorgt de public relations <input type="checkbox"/> Organiseert samen met de restaurantdirecteur en de chef-kok de banketten
<b>Kennis/Vaardigheden</b>	<input type="checkbox"/> Grondige kennis van de bedieningstechnieken <input type="checkbox"/> Grondige kennis van de regels van de bediening en volgorde <input type="checkbox"/> Kennis van de producten op de kaart, keukentechnieken en wijnkunde <input type="checkbox"/> Kennis en naleven van hygiënevoorschriften en voedselveiligheidsnormen (HACCP) <input type="checkbox"/> Managementvaardigheden <input type="checkbox"/> Algemene talenkennis (Frans, Engels) <input type="checkbox"/> Een verzorgd voorkomen en een onberispelijke persoonlijke hygiëne <input type="checkbox"/> Goede houding en manieren evenals perfecte beheersing van "relationele codes" met de klanten <input type="checkbox"/> Welsprekend, leergierig, ontwikkeld <input type="checkbox"/> Hoffelijk, discreet <input type="checkbox"/> Besluitvaardig <input type="checkbox"/> Flexibel op het vlak van uurroosters
<b>Diploma/Verwachte opleiding</b>	<p>Om de functie van maître d'hôtel uit te oefenen, is een horecaopleiding en bijna altijd ervaring nodig. De mogelijke opleidingen zijn:</p> <input type="checkbox"/> Studies secundair onderwijs in de richting hotel gecombineerd met een aantal jaren ervaring en bijkomende opleidingen (wijnkunde, (team)management, ...) <input type="checkbox"/> Bachelor hotelmanagement
<b>Plaats van tewerkstelling</b>	Restaurant, gastronomisch restaurant, hotel, brasserie, mobiele restauratie (trein, boot, ...)
<b>Arbeidsvoorwaarden</b>	<p>Onderbroken dienst of doorlopende dienst  Variabel uurrooster  Weekends en feestdagen  Rechtstaand werk  Lasten dragen  Uniform dragen of kledingvoorschriften volgen</p>
<b>Loonvoorwaarden</b>	<input type="checkbox"/> Maandelijks minimumloon: 2.370,75 euro bruto (38 uur/week)
<b>Mogelijke loopbaanevolutie</b>	Zaakverantwoordelijke, zaakvoerder of directeur van een traditioneel restaurant, directeur van het restaurant van een hotel, directeur van een restaurant van een keten.