

Functiebeschrijving - Bedrijfsleider	
	Locatie: Oosterhout Type contract: Full time
Over de Bistro	Wij openen binnenkort een hippe Franse bistro in Oosterhout! Onze bistro heeft een gastvrije en moderne sfeer, met 50+ zitplaatsen beneden, een knusse bar op de bovenverdieping en een gezellig terras. We serveren klassieke Franse gerechten met een moderne twist en zetten in op persoonlijke en warme service. Om deze bistro tot een succes te maken, zoeken we een ervaren en ondernemende Bedrijfsleider, die samen met het team een onvergetelijke gastbeleving neerzet.
Rolomschrijving	Als Bedrijfsleider ben je verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken en de operationele en commerciële prestaties van de bistro. Je werkt nauw samen met de Executive Chef, aan wie je rapporteert, en zorgt voor een gestroomlijnde samenwerking tussen keuken en bediening. Je zorgt voor een soepele dagelijkse gang van zaken, stuurt het team aan en bewaakt de kwaliteit van service en gerechten. Daarnaast draag je bij aan de financiële gezondheid van de bistro en ontwikkel je initiatieven om de gastbeleving continu te verbeteren.
Taken en verantwoordelijkheden	Voor de opening (juni-juli 2025, afhankelijk van de definitieve openingsdatum): • Operationele voorbereidingen en inrichting van de bistro • Support met het werven en selecteren van geschikt personeel voor bediening en bar. • Mee organiseren van trainingen - service, menu- en wijnkennis en kassasystemen. Vanaf de opening: • Leidinggeven aan het bedieningsteam – coachen, motiveren en aansturen van het team voor een vlotte en gastvrije service. • Samenwerking met de Executive Chef – zorgen voor een optimale afstemming tussen keuken en bediening. • Kwaliteitsbewaking – handhaven van hoge standaarden op het gebied van service, gastvrijheid en hygiëne. • Operationeel management – personeelsplanning, voorraadbeheer en coördinatie van dagelijkse werkzaamheden.

	• Financieel beheer – monitoren van omzet en kosten, bewaken van budgetten en sturen op rendabele bedrijfsvoering. • Marketing en gastbeleving – ontwikkelen van initiatieven om de zichtbaarheid van de bistro te vergroten en de gastenbinding te versterken. • Gastcontact en klachtenafhandeling – actief inspelen op de wensen van gasten en zorgen voor een optimale ervaring. • Samenwerking met leveranciers – onderhandelen over inkoopvoorwaarden en zorgen voor optimale bevoorrading.
Essentiële functie eisen	• Minimaal 3 jaar ervaring in een leidinggevende rol binnen de horeca. • Ervaring met het aansturen van een team in een dynamische horecazaak. • Commercieel en operationeel inzicht om de bedrijfsvoering te optimaliseren. • Uitstekende beheersing van de Nederlandse taal; kennis van Frans of Engels is een pre. • Flexibiliteit in werktijden, inclusief avonden en weekenden.
Gewenste functie eisen	• Ervaring in een Franse bistro of restaurant met een vergelijkbaar concept. • Kennis van wijnen en affiniteit met de Franse keuken. • Ervaring met reserveringssystemen en kassasystemen. • Hands-on mentaliteit en proactieve werkhouding.
Gewenste vaardigheden (competenties)	• Leiderschap & teammanagement – motiveren, aansturen en coachen van medewerkers. • Gastgerichtheid – zorgen voor een uitstekende gastervaring en service. • Commercieel & financieel inzicht – sturen op omzet, kosten en efficiëntie. • Probleemoplossend vermogen – snel schakelen en beslissingen nemen onder druk. • Organisatie & planning – werkprocessen stroomlijnen en overzicht behouden. • Flexibiliteit & stressbestendigheid – aanpassen aan veranderingen en piekdrukke.
Wat wij bieden	• Een uitdagende en veelzijdige functie binnen een nieuw en ambitieus horeca-avontuur. • Marktconform salaris met prestatiebonussen. • Ruimte voor eigen inbreng en de mogelijkheid om de bistro mede vorm te geven. • Een inspirerende werkomgeving

	• Doorgroeimogelijkheden binnen een groeiende organisatie.
Interesse? Stuur je CV en een korte motivatie naar info@petittrois.nl We streven ernaar om binnen een week contact met je op te nemen. Heb je nog vragen? Bel ons gerust op 06 40 94 13 39 en vraag naar Dennis!	