



Värmlands Museum söker

Arbetsledare Restaurang och café, 100%

Värmlands Museum är ett av Sveriges mest välbesökta läns museer. Med kulturhistoria och konst vill vi ge upplevelser och insikter om vad det är att vara människa, belysa samtidsfrågor och ge perspektiv på samhällsutvecklingen. Värmlands Museum vill göra människor delaktiga och är med ett rikt utbud av utställningar och programverksamhet en viktig mötesplats.

Museet är en öppen arena för reflektion, kunskap, möten och samtal, dit alla kan komma för att bli inspirerade. Restaurang, café och konferens är viktiga delar som breddar upplevelsen till att också innefatta mat & dryck. Gästernas restaurangbesök ska vara mer än bara en bit mat.

Dina arbetsuppgifter

Som Arbetsledare Restaurang och café erbjuds du ett omväxlande arbete. Du ansvarar för att skapa bästa möjliga förutsättningar så att du tillsammans med restaurangens medarbetare ger våra gäster en upplevelse utöver det vanliga. Du fungerar som länken mellan kök och matsal.

Du ansvarar för:

- Gästupplevelsen, service och värdskap gentemot gäst, kunder och potentiella kunder.
- Säkerställa restaurangens skick, uppdukning och renlighet innan, under och efter öppning.
- Leda och fördela arbetet i enlighet med koncept, öppettider och utbud.
- Hantera inkommande förfrågningar via telefon, epost eller annan väg avseende bokningar för konferens, event och restaurang.
- Hantera bokningar i avsett bokningssystem.
- Förbereda och planera för ev. framtida bokningar.
- Kommunikation med driftorganisationen avseende bokningar och beställningar.
- Bemanning och schemaläggning.
- Operativ ledning av personal under service.
- Kommunicera med köket under service.
- Tidsplanering & effektivisering under drift.
- Leda de återkommande driftsmötena avseende nästkommande veckas beställningar.
- Ta betalt av gäst/faktureringsunderlag till ekonomi.

- Att alkoholservering sker enligt lagar och regler.
- Merförsäljning, upplevelsehöjande och kostnadsbesparande åtgärder.
- Proaktivt marknadsföra verksamheten, sprida erbjudanden och eventinbjudningar i definierade målgrupper.

Du rapporterar till verksamhetschefen för Värdskap.

Dina kvalifikationer

Till denna roll söker vi dig som är en kreativ problemlösare och har förmåga att både inspirera och ställa krav på personalen, samtidigt som du sätter våra gäster i centrum. Du bör därför ha goda ledaregenskaper och hög servicekänsla i kombination med ett välutvecklat ekonomiskt, organisatoriskt och administrativt sinne. Du arbetar både operativt och strategiskt och ser möjligheter och lösningar för att bibehålla och utveckla Värmlands Museums restaurang och café. Tempot kan många gånger vara högt och arbetet kräver att du som person är stresstålig.

Du har flera års erfarenhet från restaurangbranschen, gärna från en roll som hovmästare eller från liknande ansvarstjänst samt av arbete i ledande befattning. Det är meriterande om du genomgått såväl en restaurangutbildning som utbildning inom alkohollagen. Kunskaper om schemaläggning och B-körkort är ett krav.

Anställningen

Tjänsten är en tillsvidareanställning på 100 %. Vi tillämpar provanställning 6 månader.

Arbetstiden planeras efter verksamhetens behov och innefattar även arbete på helger och kvällar.

Månadslön, individuell lönesättning tillämpas.

Tillträde enligt överenskommelse

Din ansökan med personligt brev och CV skickar du till ansokan@varmlandsmuseum.se, oss tillhanda senast den 4 augusti 2024. **Välkommen med din ansökan!**