# F&B manager II

## Competentieprofiel

| |
|---|
| **Besluitvaardig:**<br>- schuift beslissingen niet voor zich uit;<br>- neemt beslissingen op basis van relevante informatie;<br>- neemt beslissingen binnen het eigen taakgebied en motiveert deze. |
| **Gastgerichtheid:**<br>- is hoffelijk, voorkomend en welgemanierd naar anderen;<br>- vermijdt uitspraken als 'nee, dat kan niet' of 'het is druk' zonder uitleg;<br>- biedt ook ongevraagd extra service;<br>- onderzoekt hoe gasten adequaat en optimaal te helpen. |
| **Leiderschap tonen:**<br>- geeft medewerkers taken passend bij hun kwaliteit of ontwikkeling(noodzaak);<br>- weet wanneer anderen benaderd moeten worden om draagvlak te krijgen;<br>- geeft zonder aarzeling de eigen mening en onderbouwt deze met feiten en argumenten. |
| **Creativiteit:**<br>- zoekt uitdagingen in het bedenken van nieuwe werkwijzen, producten e.d.;<br>- komt met ideeën die getuigen van een grote verbeeldingskracht;<br>- weet trends en ontwikkelingen te vertalen naar wezenlijk nieuwe producten/diensten. |
| **Plannen en organiseren:**<br>- bakent zaken af in benodigde tijd, middelen en mensen;<br>- voorziet knelpunten en neemt actie;<br>- schept randvoorwaarden om zaken gedaan te krijgen. |

Opgesteld door EVZ organisatie-advies in opdracht van
Koninklijke Horeca Nederland, de Horecabond, CNV