



BEAU VLAARDINGERBROEK

Creatief, positief en flexibel inzetbaar. Ik werk graag samen, denk in oplossingen en haal energie uit nieuwe uitdagingen en dynamische omgevingen.

CONTACT

Tel: +31640750088

E-mail:

beauvlaardingerbroek@gmail.com

28-04-2004

OPLEIDINGEN

Christelijk lyceum de Populier

2016-2021, HAVO Natuur & Gezond
(Diploma behaald)

Bachelor Hotel Management Hogeschool Saxion

2022- Heden

Minor E-Marketing Hogeschool Utrecht

September 2025- Heden

VAARDIGHEDEN

Gastvrijheid & klantgerichtheid:

Ervaren in het creëren van een positieve gastervaring.

Communicatie: Sterk in contact met gasten en collega's, zowel in NL als EN.

Teamplayer: Samenwerken in diverse teams en servicegerichte omgevingen.

Flexibel & oplossingsgericht: Snel schakelen en inspelen op onverwachte situaties.

Organisatorisch & detailgericht:

Efficiënt werken onder druk met oog voor kwaliteit.

WERKERVARING

Albert Heijn

Medewerker brood afdeling, juni 2021- augustus 2022

- Verantwoordelijk voor het aanvullen en presenteren van de broodafdeling.
- Klantvragen beantwoorden en servicegericht werken.
- Werken in een drukke omgeving met focus op snelheid en nauwkeurigheid.

Golfclub het Rijk van Nunspeet

Allround horeca medewerker, juli 2021-november 2024

- Gastvrij ontvangen en begeleiden van leden en gasten.
- Bedienen in het restaurant en assisteren bij evenementen en partijen.
- Samenwerken met collega's om een hoge gasttevredenheid te realiseren.
- Flexibel schakelen tussen verschillende taken binnen het restaurant.

Paviljoen Ockenburgh

Allround horeca medewerker, december 2024- heden

- Samenwerken met keuken personeel om een soepel verloop van de service te garanderen.
- Ondersteunen bij feesten, bruiloften en zakelijke evenementen.
- Bijdragen aan een gastvrije en professionele uitstraling van het paviljoen.

Hotel São Lourenço do Barrocal (Portugal)

Stagiair Hospitality, maart 2024-augustus 2024

Tijdens deze stage heb ik ervaring opgedaan in alle afdelingen van een internationaal 5-sterrenhotel dat behoort tot de Leading Hotels of the World:

- Front Office & Reservations: Gasten in- en uitchecken, reserveringen verwerken en vragen beantwoorden in meerdere talen.
- Housekeeping: Oog voor detail ontwikkeld en geleerd om servicekwaliteit en efficiëntie te combineren.
- F&B (Food & Beverage): Werken in de bar en restaurant, leren over wijn & gastronomie en fine-dining service.
- Guest Experience: Bijdragen aan unieke belevingen voor gasten, o.a. rondleidingen en speciale activiteiten.
- Shop: Verkoopervaring opgedaan en hospitality gecombineerd met retail.