



Rangkelners

MAVEN is een nieuw restaurant op 't Antwerpse Zuid. Een duurzaam concept met de expertise van gerenommeerd beenhouwer Luc De Laet, de passie van horecaondernemer Wim Van der Borghst en het peper en zout van jong talent Jules Koninckx. In de keuken leggen we de nadruk op 'noble meat craft', de bereiding van edele ambachtsproducten en we garanderen op deze manier een ongekennde en bewuste smaakbeleving. Het gebouw in de Luikstraat 4, waar MAVEN is, is een onderdeel van wat vroeger de Luiknatie was. Op de menukaart: het betere vlees. MAVEN is elke dag open.

Voor ons nieuwe vleesrestaurant MAVEN, gelegen op het hippe Antwerpen Zuid, zijn wij op zoek naar een gedreven en **ervaren rangkelners**. Ben je op zoek naar een fulltime functie om te werken in het hartje van Antwerpen? Heb je de horecamicrobe in je bloed en barst je van enthousiasme? Aarzel dan niet op je cv en motivatie te sturen.

Wat zal je doen?

- De klant onthalen bij aankomst in de zaak
- De kaart aanbieden, klanten adviseren en de bestelling opnemen
- De mise-en-place verrichten in de zaal, de tafels gereedmaken voor de shift
- Drank (en gerechten) opdienen
- De tafels afruimen
- Koude en warme dranken bereiden

Jouw profiel ?

- Gedreven en gepassioneerd door horeca
- Proactief in stresserende situaties
- Vloeiend Nederlands en Engels
- Enkele jaren ervaring binnen horeca
- Zin voor nauwkeurigheid en punctualiteit
- Klantgerichtheid
- Goed functioneren binnen een team

Ons aanbod

Een fulltime functie met een uitdagend loonpakket. Verder kom je terecht in een gemotiveerde horecagroep waar mogelijkheden zijn tot persoonlijke groei en ontwikkeling.

Solliciteren

Adres van de werkplek : Luikstraat 4, 2000 Antwerpen

Contactpersoon bij sollicitatie : Natalie

Neem contact op via hr@shrimptempura.be

