

Wil jij je eigen wijnkaart samenstellen? Weet jij anderen te enthousiasmeren met jouw kennis en passie? Streef jij naar een hoog niveau van kwaliteit en service?

Maeve is een casual fine-dining restaurant met een verfijnde keuken. Duurzaam, lokaal, vers, verfijnd. Het restaurant is gevestigd in een karakteristiek rijksmonument aan de Kromme Nieuwegracht in Utrecht centrum.

Het restaurant telt 40 couverts en de ruime open keuken staat centraal. Tommy's keuken kenmerkt zich door frisse, lichte gerechten met veel groenten bereidingen, kruiden en lokale producten. Bij Maeve komen gasten genieten van een totale gastronomische beleving in een sfeervolle en informele ambiance.

Maeve is geopend in 2021 en is sindsdien niet onopgemerkt gebleven door de media en erkende restaurantgidsen zoals Gault&Millau en Michelin.

Wij zoeken een Sommelier met:

- Ervaring met fine dining
- Professionele wijnkennis en nóg meer enthousiasme
- Wijnopleiding en ervaring als sommelier
- Motivatie om te blijven ontwikkelen, leren en groeien
- Commercieel inzicht voor een juiste prijs-kwaliteit verhouding
- Een natuurlijk gevoel voor gastvrijheid
- Ambitie om met het team verder te groeien naar de Champions League

Wat ga je doen:

Je gaat aan de slag met de totale wijnbeleving in het restaurant: van het samenstellen van de wijnkaart en arrangementen tot het geven van wijnadvis aan de gasten. Qua team werk je nauw samen met maître Vera en begeleid je de servicebrigade op wijng gebied. Samen met de chef ga je op zoek naar de mooiste wijn-spijs combinaties.

Met jouw kennis en passie weet je anderen te enthousiasmeren. Op commercieel vlak draag je verantwoordelijkheid voor de inkoop, voorraadbeheer en verkoop. Je draait mee in het servies en zorgt met het team voor een fantastische gastbeleving.

Je komt terecht in een startend bedrijf, waarvan de wijnkelder momenteel gevuld is met een selectie van zo'n 250 etiketten. Denk aan de klassieke wijnhuizen, maar ook Nieuwe Wereld en een uitgebreide Nederlandse wijnselectie.

Wij bieden jou:

- De vrijheid om je eigen wijnkaart samen te stellen
- De vrijheid om op wijng gebied je eigen signatuur te vormen
- Een ambitieuze werkomgeving met een jong en gedreven team
- De mogelijkheid tot het volgen van opleidingen
- Ruimte voor inbreng en ontwikkeling van je kennis en ervaring
- Een werkplek bij één van de beste restaurants van Utrecht
- 4 of 5 daagse werkweek
- 6 weken vakantiesluiting per jaar

Ben jij enthousiast geworden en kom je een glas wijn drinken?
Neem contact op via vera@restaurantmaeve.nl.

Tot snel!



RESTAURANT

MAEVE