

**Houd jij ervan om gasten in de watten te leggen? Pas jij in een jong, gedreven en ambitieus bedrijf? Wil je verder ontwikkelen op het gebied van service, gastvrijheid en gastronomie?**

**Goed nieuws! Maeve breidt de servicebrigade uit en is op zoek naar talent.**

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

Het restaurant telt 35 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. In 2023 is Maeve bekroond met een Michelinster.

**Wij zoeken een Chef de Rang met:**

- Een afgeronde vakopleiding
- Min. 2 jaar werkervaring in een vergelijkbaar restaurant
- Basiskennis van wijn en andere dranken
- Motivatie om te willen leren, ontwikkelen en groeien
- Een natuurlijk gevoel voor gastvrijheid
- Een open en verzorgde uitstraling
- Oog voor detail en kwaliteit

**Wat ga je doen:**

Je werkzaamheden zijn divers en uitdagend. Van een hartelijk ontvangst van de gasten tot het zelfstandig draaien van een deel van het restaurant. Je adviseert de gasten op gebied van het menu, aperitieven en wijnen, en gaat ook aan de slag met het non-alcoholisch arrangement en kaasselectie.

Je komt te werken in een kleinschalig en vast team. Tijdens lunch en diner is er alle aandacht voor de gast en weet je de verwachtingen te overtreffen. Kortom, samen met het team zorg je voor een totaalbeleving!

**Wij bieden jou:**

- Een werkplek in één van de beste restaurants van Utrecht
- Een inspirerende en ambitieuze werkomgeving
- Een zelfstandige rol in een kleinschalig team
- Mogelijkheid tot volgen van relevante cursussen/opleidingen (onder andere via het Alliance College van Alliance Gastronomique)
- Fulltime dienstverband
- 4-daagse werkweek met 2 vaste sluitingsdagen op zondag en maandag
- 6 weken vakantiesluiting per jaar
- Startdatum vanaf September/Okttober

Vanaf September wijzigen de vaste sluitingsdagen naar: zondag en maandag. Maeve is aangesloten bij Alliance Gastronomique, waarmee je voor een speciaal collega tarief inspiratie opdoet bij restaurants in NL en BE.

Enthousiast geworden? Mail je motivatie en CV naar [vera@restaurantmaeve.nl](mailto:vera@restaurantmaeve.nl). Tot snel!



RESTAURANT

**MAEVE**