

Pas jij in een gedreven, ambitieus en groeiend bedrijf? Ben jij een ervaren Chef de Partie en klaar voor een volgende stap in je carrière? Heb jij de ambitie om uiteindelijk door te groeien naar de functie van Sous-Chef?

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

Maeve is een casual fine-dining restaurant met een verfijnde keuken. Ambachtelijk, lokaal, vers, verfijnd. 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 Junior Sous-Chef met:

- Een afgeronde vakopleiding
- Min. 3 jaar werkervaring in een vergelijkbaar restaurant
- Ambitie om te willen groeien naar de functie van Sous-Chef
- Verantwoordelijkheidsgevoel
- Een verzorgde uitstraling en open houding naar de gasten (open keuken)

Wat ga je doen:

In de keuken ben jij de rechterhand van Tommy. Je hebt een leidinggevende rol en stuurt het team aan tijdens de mise en place en het servies. Je komt te werken in een team van 6 vaste koks en een parttime poule. Je bent actief betrokken op het gebied van innovatie en vernieuwing. Je voelt je thuis in de Nederlandse topgastronomie en wil deel zijn van de verdere groei van Maeve.

Wij bieden jou:

- Een werkplek in één van de beste restaurants van Utrecht
- Een leidinggevende rol in een jong en gedreven keukenteam
- De verantwoordelijkheid voor een constant kwaliteitsniveau
- Mogelijkheid tot volgen van relevante cursussen/opleidingen (onder andere via het Alliance College van Alliance Gastronomique)
- Ruimte voor inbreng en ontwikkeling van je kennis en ervaring
- Fulltime dienstverband
- 4-daagse werkweek met 2 vaste sluitingsdagen op zondag en maandag
- 6 weken vakantiesluiting per jaar
- Startdatum vanaf September/Okttober

Vanaf Augustus zijn de vaste sluitingsdagen: 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 tommy@restaurantmaeve.nl
Tot snel!



RESTAURANT

MAEVE