

Wil jij verder bouwen aan een prachtige wijnkaart? Ben jij een sommelier met een eigen stijl en signatuur? 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. 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 en in 2024 bekroond met 'Best Award of Excellence' door Wine Spectator.

Wij zoeken een Sommelier met:

- Ervaring in het fine-dining segment in de rol van sommelier
- Professionele wijnkennis en nóg meer enthousiasme
- Wijnopleiding zoals WSET3 of Vinologenopleiding
- Motivatie om te blijven ontwikkelen, leren en groeien
- Commercieel inzicht voor een juiste prijs-kwaliteit verhouding
- Een natuurlijk gevoel voor gastvrijheid

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 begeleidt je de servicebrigade op wijngebied. Samen met de chef ontwikkel je de wijn-spijs combinaties.

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 ambitieus en groeiend bedrijf, waarvan de wijnkelder gevuld is met een selectie van zo'n 450 etiketten. Van een flinke selectie aan Bourgogne wijnen, tot ook Nieuwe Wereld wijnen en klassieke wijnhuizen.

Wij bieden jou:

- De vrijheid om je eigen wijnkaart verder uit te bouwen
- De vrijheid om op wijngebied je eigen signatuur te vormen
- Verantwoordelijkheid op zowel operationeel als commercieel vlak
- Een ambitieuze werkomgeving met een jong en gedreven team
- De mogelijkheid tot het volgen van opleidingen (o.a. via het Alliance College)
- Een werkplek bij één van de beste restaurants van Utrecht
- Fulltime dienstverband
- Een 4 of 5 daagse werkweek met 2 vaste sluitingsdagen op zondag en maandag
- 6 weken vakantie per jaar
- Startdatum in Maart-April 2025

Maeve is aangesloten bij Alliance Gastronomique, waarmee je voor een speciaal collega tarief inspiratie opdoet bij restaurants in NL en BE.

Enthousiast geworden en kom je een glas wijn drinken? Mail je motivatie en CV naar vera@restaurantmaeve.nl.

Tot snel!



RESTAURANT

MAEVE