

Chef de rang / zaalkelner (m/v/x)

Kruisstraat 13, 8020 Hertsberge

Werk je graag met mensen en wil je meedraaien in de zaal van een gastronomisch restaurant? Dan zoeken we jou als **chef de rang / zaalkelner** voor ons team.

Onze waarden

Bij Restaurant Schatteman draait alles om **respect voor product en mens, vakmanschap, samen en oprechte gastvrijheid**. Die waarden vind je terug in elk bord, elk glas en elke gast die we ontvangen.

Jouw rol

Als zaalkelner werk je onder leiding van de zaalverantwoordelijke ter plaatse, die je taken met je afstemt. Je helpt bij de bediening van gerechten en dranken: van mise-en-place over bediening tot afruimen.

Je taken

Voor de dienst

- De zaal klaarzetten en tafels dekken
- Servetten vouwen
- Borden, glazen en bestek voorbereiden
- Vaatwerk sorteren en al het dienstmateriaal klaarzetten
- Zaal, bar en office proper maken
- De bar klaarmaken: dranken aanvullen, garnituren voorzien, ...

Tijdens de dienst

- Gerechten serveren en dranken brengen
- Borden en glazen afruimen
- Behulpzaam zijn tijdens de service: je brengt gerechten en materiaal aan waar nodig

Na de dienst

- Zaal en bar opruimen
- Tafels opnieuw opdekken
- Materiaal schikken en opbergen
- De bar schoonmaken en de machines uitzetten

Wat wij vragen

- Interesse in de horeca en passie voor het vak. Ervaring is een pluspunt, geen must.
- Een verzorgd voorkomen
- Een positieve uitstraling

Wat wij bieden

- Een 4-daagse werkweek (donderdag tot en met zondag)
- Loon naar werk
- Mogelijkheid tot overnachting
- Maaltijden worden voorzien

Interesse?

Stuur je cv en motivatie naar info@restaurantschatteman.be, bel ons op **0479 82 31 09** of kom langs in de Kruisstraat 13, 8020 Hertsberge. We kijken ernaar uit je te leren kennen!