

Demi Chef de Rang - Klein Zwitserland - Restaurant - PUUR

Voor ons Restaurant PUUR zijn wij op zoek naar een Demi Chef de Rang.

In restaurant PUUR worden innovatieve en originele gerechten geserveerd onder het genot van een panoramisch uitzicht over de Limburgse heuvels. Hiernaast wordt een selectie van klassieke en innovatieve wijnen aangeboden om de culinaire ervaring te verrijken. Restaurant PUUR is geopend van maandag tot en met zondag.

Het Restaurant PUUR team bestaat uit ongeveer 5 personen.

In de functie van Demi Chef de Rang ben je verantwoordelijk voor het bieden van service in Restaurant PUUR. Je houdt je onder andere bezig met het ontvangen en begeleiden van gasten, reserveringen, serveren van gerechten, en het zorg dragen voor directe communicatie tussen keuken en bediening.

Taken en verantwoordelijkheden

- Operationele werkzaamheden in het restaurant
- Het pro-actief verkopen van restaurantproducten
- Werken in een multiculturele omgeving
- Het onderhouden van uitstekend contact met gasten in verschillende talen
- Het uitvoeren van Mise en Place activiteiten in het restaurant
- Het controleren van reserveringen
- Zorg dragen voor een perfect en verzorgd uitziend restaurant
- Het volgen van richtlijnen met betrekking tot veiligheid, Arbo, hygiëne en HACCP

Profiel - Wie ben jij?

Ervaring

Je beschikt over werkervaring in restaurants van een hoogwaardig niveau

Profiel

Je bent flexibel met betrekking tot werkdagen en -uren ▪ enthousiast ▪ je wil graag leren ▪ een echte team player ▪ gastgerichte instelling ▪ representatief ▪ oog voor detail ▪ eigen vervoer is zeer belangrijk.

Talenkennis

Een uitstekende beheersing van de Nederlandse en Engelse taal (in woord en geschrift)

Competenties

Anticiperend vermogen ▪ stress management ▪ communicatief vaardig ▪ teamspeler ▪ creativiteit.

Heb je interesse?

Wil jij ook deel uitmaken van Wellness Hotel Klein Zwitserland in een ervaren en enthousiaste team? Stuur dan nu je CV en motivatiebrief naar ons op: