

## Vacature ZAALMEDEWERKER (m/v)

Restaurant SAVARIN is zonder meer een mooie referentie op culinair vlak in en om Oostende. We gaan vandaag voor een verdere uitbouw met nog een dieper streven naar perfectie en dit met een doorgroei van onze actuele sous-chef Dhr. Jeremy MAGY die chef wordt op basis van een ongeziene creativiteit en onmetelijke goesting.

Wilt u deel uitmaken van deze boeiende uitdaging en onze klanten een nog betere beleving bezorgen, dan hebben we een schitterende opportuniteit voor u.

### Functieomschrijving

- Je fungeert in de zaal volgens de correcte etiquette-regels
- Je rapporteert aan de zaakvoerder
- Je bereidt de zaal voor naar de aankomende service
- Je zet in, ruimt af, serveert de wijnen indien nodig, ...

### Jouw profiel

- Je bent gepassioneerd door restauratie en die ervaren wordt als een bron van motivatie
- Je bent enthousiast en flexibel ingesteld
- Je hebt een goeie empathische ingesteldheid die basiscommunicatie naar klanten weet te ondersteunen
- Je beschikt over een correct voorkomen en beheerst de restauratie-etiquette, in het bijzonder 'gastronomie'
- Je observeert veel tijdens activiteit
- Je hebt al ervaring in de zaal of je beschikt over een degelijke restaurantopleiding (in de zaal)
- Je bent punctueel en weet ordelijk te werken
- Je bent een echte teamspeler

### Aanbod

- Voltijds contract voor onbepaalde duur
- Marktconform loon volgens kennis en ervaring
- Je komt in een heel professionele omgeving waar een goeie werksfeer wordt gegarandeerd

Bij interesse, gelieve ons te willen contacteren op 059/51.31.71 of [info@savarin.be](mailto:info@savarin.be)