



Rangkelner voor LESS Eatery - Brugge – www.l-e-s-s.be

Als zelfstandig werkend kelner werk je onder de leiding van de zaalverantwoordelijke ter plaatse. Je voert taken uit volgens de instructies van de zaalverantwoordelijke.

Doel:

In onze organisatie kiezen wij ervoor dat medewerkers de verschillende onderdelen van de service voor hun rekening kunnen nemen. Daarom zal je job bestaan uit: opnemen van bestellingen, taken met betrekking tot de bar, suite lopen (gerechten van de keuken naar de gasten brengen) en afruimen.

Taken:

Verantwoordelijk voor de taken die hem of haar worden toevertrouwd.

- Voorbereiden van de dienst:
 - o Voorbereidende taken tot de dienst (mise-en-place): klaarzetten en schoonmaken van de zaal.
 - o Servetten vouwen
 - o Tafels opdekken met borden, bestek en glaswerk
 - o Vaatwerk op zijn plaats zetten
 - o Alle dienstmateriaal klaarzetten
 - o Proper houden van de zaal, bar en office
 - o Klaarzetten van de bar:
 - Aanvullen van de frisdranken, bieren en wijnen
 - garnituren voorzien
- Tijdens de dienst:
 - o Je brengt de gerechten en benodigdheden aan
 - o Je zet de gerechten in bij de gasten
 - o Je brengt dranken naar tafel
 - o Je neemt bestellingen op van zowel de gerechten als dranken
 - o Afruimen van borden
- Na de dienst:
 - o Opruimen van de zaal en bar
 - o Opdekken van tafels
 - o Schikken en opbergen van bedieningsmateriaal
 - o Schoonmaken van de bar en uitzetten van machines

Members of our family:

Hertog Jan at Botanic | LESS Eatery | Bar Bulot Brugge en Antwerpen | BABU | Joachim Boudens Consulting | Gert De Mangeleer Consulting



Wat vragen wij:

We zijn op zoek naar mensen die passen binnen de visie van de Hertog Jan Restaurant Group. Een positieve uitstraling, juiste mentaliteit, teamspirit, de goesting om bij te leren en oog voor detail zijn heel belangrijk. Er wordt veel belang gehecht aan opleiding en begeleiding van nieuwe medewerkers. We zijn ervan overtuigd dat iedereen in iets goed is en zien het als een uitdaging hun medewerkers zowel op persoonlijk als professioneel vlak mee te laten groeien met het bedrijf.

Aanbod & Voordelen:

- Je werkt binnen de Hertog Jan Restaurant Group. Gert De Mangeleer en Joachim Boudens willen onder deze noemer al hun restaurants en projecten vormgeven en aansturen. De groep is in verschillende segmenten van de horeca actief. Dit biedt de medewerkers de kans om door te groeien.
- Je komt terecht in een jong en dynamisch team - Leerrijke job met uitdagingen en aantrekkelijk loon
- Enige ervaring in Fine dining is een must
- Er is veel aandacht voor persoonlijke ontwikkeling.
- Er wordt steeds een doorgedreven in house training voorzien bij aanvang van de job.
- Er zijn doorgroeimogelijkheden op verschillende niveaus mogelijk.
- Wij hechten veel belang aan de balans tussen werk- en privéleven. Daarom werk je in een **4 dagen stelsel** waarbij **zondag en maandag je vaste verlofdagen zijn, aangevuld met een 3de dag die wekelijks wijzigt.**
- Vastgelegde vakantieperiodes (**Verlof tussen kerst en nieuwjaar**)

Bereikbaarheid:

- Centraal gelegen in hartje Brugge ('t Zand 21, 8000 Brugge)
- Gemakkelijk bereikbaar met de wagen (parking onder 't Zand)
- Door de avonduren is de job niet bereikbaar met het openbaar vervoer

Hoe solliciteren:

Leuk dat je interesse hebt in onze vacature.

Heb je bijkomende vragen of wil je je kandidaat stellen?

Stuur dan een mail naar vacatures@hertog-jan.com

Vermeld zeker de volgende gegevens:

- Naam en voornaam
- Adres
- Telefoonnummer
- CV met opleiding, stages en werkervaring
- Foto

Members of our family:

Hertog Jan at Botanic | LESS Eatery | Bar Bulot Brugge en Antwerpen | BABU | Joachim Boudens Consulting | Gert De Mangeleer Consulting