



## Medewerker bediening / Barverantwoordelijke voor Restaurant Popelier

### Doel:

Zelfstandig werkend medewerker die onderstaande taken uitvoert onder begeleiding van de zaalverantwoordelijke. De hoofdtak is helpen bij de bediening van gerechten en dranken: mise en place, bedienen, afruimen. Er moet een losse sfeer gecreëerd worden met een professionele maar tegelijk persoonlijke benadering van de gast.

### Taken:

- Voorbereiden van de shift:
  - Klaarzetten van de zaal
  - Tafels opdekken met bestek en glaswerk
  - Alle dienstmateriaal klaarzetten
  - Proper houden van de zaal en bar
  - De bar aanvullen van de frisdranken, bieren en wijnen en voorbereiden voor de shift
- Tijdens de shift:
  - Ontvangen van de klanten en tot aan hun tafel begeleiden
  - Te allen tijde eindverantwoordelijke van de bar dus waken over het correct doorgeven van de bestellingen
  - Bestellingen opnemen en de klanten advies kunnen geven bij hun keuze
  - Je brengt de dranken en de gerechten naar tafel
  - Afruimen
  - Zien dat de bediening goed verloopt tijdens de shift
- Na de shift:
  - Opruimen van de zaal en bar
  - De tafels opnieuw indekken voor de volgende dag
  - Opruimen van bedieningsmateriaal
  - Schoonmaken van de bar en uitzetten van de machines

- Bestellingen doen voor de frisdranken en bieren

### Profiel:

- Verzorgd voorkomen
- Klantvriendelijk
- Kan zelfstandig werken
- Weekendwerk is zeker geen probleem voor jou
- Zin voor nauwkeurigheid en punctualiteit
- Je kan goed in een team werken

### Aanbod:

- Een voltijds contract met extra voordelen
  - Ook flexi's en studenten kunnen solliciteren voor deze functie en vaste werkmomenten zijn dan bespreekbaar
- Je werkt op een unieke locatie en in een aangename sfeer
- Goede verloning

### Hoe solliciteren?

Heb jij interesse in deze job aarzel dan niet en stuur een mail met je cv en motivatiebrief naar **info@restaurantpopelier.be**