

**Vacature: Maître d'hôtel | fine dining restaurant C'est la vie (FT- PT)**

---

**GRAND HOTEL BEATRIX**

Grand Hotel Beatrix is een luxe viersterren hotel in Huisduinen, Den Helder. Wij beschikken over 55 luxe kamers en suites, verschillende congres- en vergaderruimtes, een sport en wellness centrum (squashbanen, fitness, zwembad, sauna, Turks stoombad) en twee restaurants: bistro Meatclub en fine dining restaurant C'est la vie, gelegen op de derde etage van het hotel met uitzicht op de Noordzee, bekroond door Michelin met een Bib Gourmand. Het Grand Hotel Beatrix staat voor beleving aan de Noordzee, veelzijdige natuur binnen handbereik, ontspanning en gastvrijheid en altijd een persoonlijke benadering.

**DE BAAN**

Als maître van ons bedieningsteam zorg jij dat onze gasten van begin tot eind een culinaire avond in restaurant C'est la vie beleven. Je werkt in een jong en erg gedreven team dat gaat voor de perfecte beleving van de gast. De 'culinaire' beleving is waar jij onderdeel van wilt zijn en actief aan bijdraagt. Wij zoeken iemand die relaties met onze (ook vele terugkerende) gasten versterkt en de service naar het hoogst haalbare niveau tilt. Je deelt je kennis met het team, verzorgt trainingen en coacht hen. Samen met het team werk je aan de menu verkoop en upsell mogelijkheden. Daarnaast heb je veel contact met onze leveranciers en plaatst ook bestellingen bij hen. Tevens bewaak je de hygiëne richtlijnen van het restaurant. Achter de schermen help je met het bijwerken en bijhouden van onder andere de wijnkaart.

**JIJ**

Wine & dine is jouw passie. Elke dag wil je het beste uit jezelf halen en streeft daardoor samen met het team naar het hoogst haalbare service en kennisniveau. Doorgroeien is jouw ambitie en daar geven wij jou alle ruimte voor. Je eerdere ervaring in vergelijkbare restaurants van niveau neem je mee. Je draagt bij aan een gezonde werksfeer, zorgt voor een gastvrije ontvangst en gaat altijd voor de perfecte gastbeleving. Kennis over producten, dranken, wijnen (minimaal SDEN2 of WSET 2) en kazen is een pré. Je vindt het niet erg om hard te werken en bent bereid te investeren in je eigen toekomst. Ook heb je hygiëne hoog in het vaandel staan en ben je op de hoogte van alle HACCP-reglementen.

**WIJ**

Wij bieden je een werkplek met voldoende ruimte voor eigen inbreng, mooie gerechten met veel lokale producten, prachtige wijnen en doorgroeimogelijkheden. Ons team is jong, gezellig en gedreven om de perfecte gastervaring te kunnen geven. Wij bieden jou een salaris conform Horeca CAO. Al onze medewerkers ontvangen 25% korting op F&B wanneer zij in één van onze restaurants dineren. Daarnaast bieden wij je een Friends & Family rate voor hotelovernachtingen. Tevens zijn wij onderdeel van de Mews Travel Club waar je bij verschillende hotels wereldwijd fantastische kortingen ontvangt. Verder heb je vrije toegang tot ons zwembad en wellness en kun je bij ons in het hotel gebruik maken van de sportschool.

**Ben jij nog steeds enthousiast na het lezen van deze vacature en wil je samen met ons team streven naar het hoogst haalbare service niveau? Stuur je sollicitatie en CV dan nu naar [e.vanwalsem@grandhotelbeatrix.nl](mailto:e.vanwalsem@grandhotelbeatrix.nl) met als onderwerp 'sollicitatie'.**

