

# HULPKELNER STUDENT



## VOORSTELLING BEDRIJF

AUB SVP is een onderneming met passie voor horeca. Onder leiding van ingenieur-architect en chef Joris Lens wordt er gewerkt aan de meest uiteenlopende projecten, gaande van catering tot pop-up projecten en volwaardige uitbatingen van a tot z.

### Duurzaamheid

Ons eten is vers en huisgemaakt. We werken lokaal en seizoensgebonden. De meeste gerechten bevatten enkel plantaardige producten. We minimaliseren voedseloverschotten en recupereren materialen voor interieurinrichting.

### Esthetiek

We houden van alles dat mooi en verzorgd is. Of het nu gaat over een interieur, een cocktail, een gerecht of een kerstkaartje. En met de uitstraling van onze creaties willen we een positief gevoel opwekken bij de klant.

### Lekker eten

We houden van alle soorten lekker en kwaliteitsvol eten en willen die passie met onze gasten delen.

### Meer weten?

[www.aub-svp.be](http://www.aub-svp.be)  
[www.cafedemarkten.be](http://www.cafedemarkten.be)  
[www.mazeltov-streetfood.be](http://www.mazeltov-streetfood.be)

## DOEL VAN DE FUNCTIE

Je werkt in de bediening van Café De Markten. Je maakt de drankjes met zorg klaar en serveert ze volgens de afgesproken regels. Je kan een goed overzicht houden als het druk is en bezorgt de bestellingen in volgorde van binnenkomen. Wanneer je werkdag erop zit, laat je je werkplek proper achter.



# HULPKELNER STUDENT



## COMPETENTIES

- Diploma vereiste: geen
- Werkervaring: minstens 1 werkervaring in een horeca zaak.
- Je hebt een liefde voor lekker eten.
- Je bent van nature positief ingesteld en bent gemotiveerd.
- Een rush in de zaal geeft je energie.
- Je werkt graag met andere mensen samen.
- Je volgt gemaakte afspraken stipt op. De dranken worden steeds perfect gemaakt zoals aangeleerd.
- Je voelt je verantwoordelijk voor het werk dat je krijgt en je werkt taken af.
- Je werkt graag autonoom en neemt initiatief waar mogelijk, maar durft hulp te vragen waar nodig.
- Je bent sociaal en communicatief vaardig.
- Je hebt een sterk engagement. Je bent iemand waarop we kunnen rekenen, en dit op lange termijn.
- Je bent flexibel inzetbaar en leergierig.
- Je begrijpt dat werken in de horeca ook avond- en weekendwerk inhoudt.

## AANBOD

- Je werkt in een mooie omgeving met een fantastisch team.
- Je bent minstens 3 dagen per week beschikbaar om te werken.
- Je krijgt een intensieve, interne opleiding. Je wordt persoonlijk begeleid bij je opstart.

