

Keukenmedewerker voor de Horeca M/V

Vrijwilligers vacature voor 4 uur per week of meer.

Organisatie

Slot Schaesberg is een ambitieus project met als primaire doelstelling kasteel Schaesberg in Landgraaf en de bijbehorende hoeve op ambachtelijk en wetenschappelijk verantwoorde wijze te herbouwen en de geschiedenis van deze gebouwen, haar bewoners en het omringende landgoed weer tot leven te brengen.

De uitvoering is in handen van Stichting Landgoed Slot Schaesberg die de projectdoelstelling omzet in deelprojecten en operationeel leiding geeft aan de herbouw- en exploitatieprojecten die worden uitgevoerd met vrijwilligers, stagiairs en re-integranten.

De rol in de organisatie

In april 2019 zal in het bezoekerscentrum van Slot Schaesberg een horeca faciliteit geopend worden.

In eerste instantie zal de horeca geopend zijn doordeweeks en in het weekend tussen 10:00 en 17:00. Er worden gebak en lunchgerechten geserveerd.

Deze horeca is open voor bezoekers en passanten. Wij streven ernaar om een service gerichte horeca te zijn waarbij het team gezamenlijk zorgt voor een uitstekende gastbeleving.

De keukenmedewerker zal assisteren in de mise en place van de lunchgerechten, het bereiden van de gerechten voor de gasten en het schoonmaken van de keuken. Het is een functie waarbij je ondersteunt wordt door een kok.

Essentieel is dat je kennis hebt van HACCP regelgeving of bereid bent om dit te leren.

Wat doet een keukenmedewerker?

Je werkt samen met andere keukenmedewerkers in geroosterde diensten. De belangrijkste verantwoordelijkheid is het zorgen voor fantastische producten om te presenteren aan de gasten. Dit geldt voor de kwaliteit en de presentatie.

Wie zoeken we?

Het inkopen, voorbereiden en klaarmaken van (lunch)gerechten is jouw passie. Je bent flexibel en hebt ervaring in de keuken. Je wilt je enigszins verdiepen in het project, de historie van slot Schaesberg en haar omgeving en in haar bezoekers en helpt graag om Landgoed Slot Schaesberg een naam met faam te geven. Dit doe je uiteraard door gasten te enthousiasmeren over het project op een subtiele wijze.

We zoeken een enthousiaste pragmatische zelfstandige doorzetter die daarnaast ook graag in een team opereert. Je bent hulpvaardig en beschikt over goede communicatieve vaardigheden. Verder ben je initiatiefrijk, proactief en bent in staat om delen van de dag zelfstandig te functioneren.

Wat vragen wij?

- Passie voor koken
- Meedenken over de menu samenstelling
- De mise en place voor gerechten verzorgen
- Voorraadbeheer en inkoopprocessen ondersteunen
- Bereid om ook op zaterdag of zondag ingeroosterd te worden.
- Een Certificaat Sociale Hygiëne of Bedrijfshulpverlening (BHV) is een pré, maar niet noodzakelijk.
- gastvriendelijk en het leuk vinden om in teamverband te werken.

Wat bieden we je?

We bieden je een zeer uitdagende en leerzame vrijwilligersfunctie voor minimaal 4 uur per week (gemiddeld) of meer, voor onbepaalde duur. Je werkt samen in een team volgens planning en rooster. Wij verzorgen begeleiding en ondersteuning alsmede een gezellige en stimulerende werkomgeving.

Informatie en solliciteren

Wil je meer informatie over de inhoud van de functie of solliciteren? Stuur dan een email naar events@slotschaesberg.nl Zet als onderwerp a.u.b. 'vrijwilligerswerk medewerker bediening'. Wij nemen dan z.s.m. contact met u op.

Stichting Landgoed Slot Schaesberg heeft de status van culturele ANBI.

Voor meer informatie: www.slotschaesberg.nl www.facebook.com/slotschaesberg