

Vacature ontbijt lunch kok hotel

De wekker gaat: opstaan! Vandaag ontbijten de eerste hotelgasten om 07:30 uur. Je bent de eerste medewerker die vandaag het hotel betreedt. Je doet de lampen aan in keuken. Dit is jouw domein. Hier bereid je zorgvuldig en efficiënt het ontbijtbuffet voor. Het is bijna 07:30 uur. Je controleert nog één keer of alles in de Eetkamer aanwezig is. Ondertussen komt je collega ook binnen. Samen zorgen jullie er straks voor dat het de gasten aan niets ontbreekt. Achter je hoor je de voetstappen van de eerste gasten. Je verwelkomt ze persoonlijk. Nadat ze zich geïnstalleerd hebben met een lekker ontbijt verras je ze met een eiermuffin. Geïnteresseerd vragen ze of je deze zelf hebt gemaakt? En zo begint je eerste gesprekje van de dag!



Erst even praktisch

- ❖ Je werkt in een warm, sociaal bedrijf. Persoonlijke aandacht binnen het team en voor de gasten staat bij ons centraal.
- ❖ Je kan goed zelfstandig werken, maar je staat er niet alleen voor. Je werkt nauw samen met een enthousiast team.
- ❖ Je werkt 15 uur per week. Je werkdag start gevarieerd tussen 06:00 en 09:00 uur. Lunch krijg je in het hotel.
- ❖ Je werkdagen zijn doordeweeks en in het weekend. Je krijgt 1 vaste dag en 1 flexibele dag. Alles in overleg met jou.

Nog steeds enthousiast? Dan stellen we ons graag verder aan je voor.

Wie zijn wij?

Kloosterhotel de Soete Moeder is een kleinschalig horecabedrijf met 24 unieke hotelkamers. We zijn gevestigd in een voormalig klooster in 's-Hertogenbosch. Er is een Eetkamer en een grote kloostertuin, die samen het tuincafé vormen. Hier ontbijten onze hotelgasten, maar we serveren er ook koffie en drankjes voor onze horecagasten. Daarnaast hebben we een kapel die we verhuren voor bijeenkomsten.

Onze passie is ongedwongen gastvrijheid combineren met het begeleiden van jongeren op de werkvloer. Wij zijn een leerwerkbedrijf en bieden jongeren praktijkervaring aan. Lees meer over de Soete Moeder op onze website: <https://www.desoetemoeder.nl/>

Wat ga je doen?

- ❖ In de vroege ochtend tref je in de keuken de voorbereidingen voor het ontbijt. Je bakt de broodjes, maakt de fruitsalade, eitjes, bacon en eiermuffins klaar. Je werkt hygiënisch en je hebt oog voor kwaliteit. Als het ontbijt klaar staat, ziet het er heerlijk uit.
- ❖ Je verwelkomt de hotelgasten persoonlijk voor het ontbijt. Je zorgt ervoor dat het hen aan niets ontbreekt.
- ❖ Als er in de kapel vergadergasten zijn dan zorg jij dat de kapel gereed is en de koffie/thee en Kloostercake klaar staan.
- ❖ Voor de vergadergasten bereid je de lunch voor.
- ❖ Na afloop van het ontbijt of lunch ruim je alles weer op.
- ❖ Je treft voorbereidingen voor morgen. Je bakt bijvoorbeeld Kloostercake of maakt jam.
- ❖ We zijn een sociale onderneming, samenwerken met leerwerk jongeren hoort bij je werk.



Wat vragen we van je?

- ❖ Je werkt en denkt als een kok, minimaal niveau 2, of je hebt een vergelijkbare opleiding of werkervaring
- ❖ Je hebt kennis van voedselbereiding en HACCP
- ❖ Werkervaring in de horeca is goed, maar enthousiasme is net zo belangrijk
- ❖ Je vindt het leuk om goed voor de gasten te zorgen
- ❖ Je voelt je verantwoordelijk voor je taken
- ❖ Je kan zelfstandig je taken indelen, het belangrijkste eerst
- ❖ Je houdt overzicht en speelt handig in op onverwachte dingen
- ❖ Flexibel (een rooster maken we in overleg, maar we zijn een klein bedrijf en staan voor elkaar klaar)
- ❖ Fysiek in goede conditie (je bent altijd in de benen)

Wat bieden we je?

- ❖ Een gezellig team waar we veel aandacht voor elkaar hebben
- ❖ Originele en bijzondere werkplek
- ❖ Salaris volgens het horeca CAO

Wil je reageren?

Stuur dan voor 1 februari je CV met motivatie naar het volgende e-mailadres:
eline.van.lith@desoetemoeder.nl

Voor meer informatie kan je contact opnemen met Eline van Lith via 06 200 170 98