

Vacature Chef Bediening

24 - 32 uur per week



Bij De Moestuin

Sociaal, leerzaam, gezellig



De Moestuin

Groene oase met sociale oogst



VACATURE!

Werken bij het leukste bedrijf van Utrecht?

Gratis **onbeperkt O2**

Werken **midden in het groen**

met de lekkerste **biologische producten**

en de **gezelligste gasten?**

Word onze nieuwe Chef Bediening!

OVER DE MOESTUIN

De Moestuin is een sociale onderneming. Een groene plek waar mensen met een kwetsbaarheid op een veilige manier weer mee kunnen draaien in de maatschappij.

Op de tuin en in de horeca werkt ieder op zijn eigen niveau en tempo, met als doel de afstand tot de arbeidsmarkt te verkleinen en mee te doen in de maatschappij.

We onderhouden de tuin, verzorgen de dieren, oogsten de groenten en kruiden. We maken de soep en bakken de taarten en pannenkoeken.

We smeren je boterham, brouwen de waterkefir en zetten je koffie.

Hier leren we allemaal van.

Aan het werk bij De Moestuin draag je bij aan sociale oogst!

INTERESSE?

Stuur een mailtje en je CV naar

esme@moestuinutrecht.nl



VACATURE

Als chef bediening stuur je een team van bedieningsmedewerkers, leerlingen en deelnemers aan terwijl je zelf meewerkt op de vloer. Je bent aanspreekpunt voor de gasten en houdt contact met de keuken. Je werkt zowel in ons Lunchcafé als in de Oranjerie bij vergaderingen, feesten en partijen.

Werkdagen zijn zowel doordeweeks als in het weekend, waarvan minimaal één dag in het weekend. De werktijden variëren tussen 8.00 - 00:00 uur. We zoeken iemand voor 24 of 32 uur per week.

WIJ BIEDEN

- Een jaarcontract van 24 - 32 uur
- Salaris conform de CAO Horeca in schaal 6, inschaling op basis van ervaring
- Een prachtige tuin als werklocatie, op 15 minuten fietsen van het centrum
- Een team met gemotiveerde collega's

WIJ VERWACHTEN

- Aantoonbare ervaring in de horeca
- Ervaring met aansturen is een pré
- Affiniteit met onze doelgroep
- Diploma sociale hygiëne (bij voorkeur, of bereid om dit te behalen)

FUNCTIE EISEN

Een chef bediening bij de Moestuïn kan zowel goed omgaan met rustige dagen waarin meer aandacht wordt besteed aan dingen aanleren aan de deelnemers en leerlingen, als met drukke en hectische dagen, zonder dat dit ten koste gaat van de begeleiding van de deelnemers en de sfeer.

Wij zoeken iemand met relevante horeca-ervaring die hard kan werken, collega's kan aansturen, overzicht kan bewaren en bij grote drukte communicatief blijft en samenwerkt.

Daarnaast ben je flexibel en spring je bij wanneer collega's ziek zijn of we onderbezet staan bij onverwachtse drukte.



CHEF BEDIENING HORECA



De Moestuïn

Groene oase met sociale oogst