

VACATURE

SKIPISTE NIEUWEGEIN IS OP ZOEK NAAR EEN ENTHOUSIASTE

ALLROUNDER KEUKEN/BEDIENING

Draait jouw leven om het maken van leuke én lekkere dingen in de keuken? En zorg je er het liefst voor dat de gasten tevreden weggaan? Dan is deze baan echt iets voor jou! Het takenpakket bestaat onder andere uit het initiatief nemen in de keuken, nieuwe gerechten ontwikkelen voor op de menukaart en het ondersteunen van de bediening waar nodig. Sta jij al klaar met je keukengerei en kan je niet wachten te beginnen aan deze nieuwe uitdaging? Lees dan snel verder.

DE UITDAGING:

Bij ons op de Skipiste hebben we twee seizoenen: de warme zomers en de natte winters. De winters zijn voor ons veelal ontzettend druk, dit in verband met de ski- en snowboardlessen ter voorbereiding op de wintersport. De zomers daarentegen zijn met name gezellig druk op het terras en gevuld met vele kinderfeestjes. Deze twee uiteenlopende facetten maken deze functie afwisselend en uitdagend.

De focus zal liggen op het werk in de keuken, maar mocht het nodig zijn dan ben je bereid te helpen in de bediening. In de keuken ben je gefocust en ga je met passie te werk. Je zorgt ervoor dat alles op rolletjes verloopt, maakt de bestellingen en houdt je aan de regels van de HACCP. Hiervoor neem je zelf gemakkelijk de verantwoording en weet je van aanpakken op een proactieve manier.

TAKEN:

- Bestellingen maken
- Verantwoording voor de gehele keuken (hygiëne en schoonmaak, het creëren van een praktische werkplek, zorgen dat alles soepel verloopt, etc.)
- Af en toe meehelpen in de bediening
- Houden aan de HACCP-regels en tevens alles bijhouden in de toebehorende map

OVER JOUW TEAM:

Het team van Skipiste Nieuwegein is behoorlijk groot maar héél gezellig. Jouw collega's zijn werkzaam op diverse afdelingen, zoals: de winkel, skischool, receptie, ski- en snowboard verhuur en de horeca. In de horeca werken voornamelijk scholieren en studenten, wie veelal in het weekend aanwezig zijn. Om deze reden zoeken wij iemand die past binnen dit veelzijdige en leuke team, om zo een aantal vaste uren te bezetten en de verantwoordelijkheid kan nemen. Aan het team valt nog voldoende te sleutelen en binnen deze functie krijg jij ook de mogelijkheid hieraan te werken en zo elke week vooruitgang te zien.

ONS AANBOD:

- 20-26 uren contract
- Salaris conform de horeca-cao (nader te bepalen op basis van relevante werkervaring)
- Een jaarcontract (bij goed functioneren optie tot een vaste aanstelling)
- Veel vrijheid in het werk
- Supergezellig team
- Leuke uitstapjes

OVER JOU:

Binnen deze functie is het van belang dat je *feeling* hebt met de horeca, geduld hebt en gevoel voor humor... ;) Daarnaast is het nemen van eigen verantwoordelijkheid een belangrijke functie-vereiste. Je bent gedreven en krijgt er energie van om je ideeën er op los te laten.

Het in het bezit zijn van een horecadiploma en/of hebben van ervaring in de keuken is een pré.

OVER ONS:

Skipiste Nieuwegein is een leuk bedrijf met veel roering. We hebben een winkel, een skischool en een apart horecagedeelte op één vaste locatie. Daarnaast hebben we een eigen skiteam, zij trainen twee keer per week fanatiek en doen regelmatig mee aan wedstrijden. Buiten het skiën en snowboarden om faciliteren we ook leuke feestjes, bijeenkomsten en vergaderingen. Op dit moment zijn we bezig met het ontwikkelen van nieuwe outdoor gerichte activiteiten.

HOE KUN JE SOLLICITEREN:

Sta jij al te popelen om aan de slag te gaan in onze keuken? Stuur dan je motivatiebrief, CV en eventuele diploma's naar info@skipistenieuwegein.nl.

Wil je meer informatie of heb je vragen over deze vacature? Bel ons op 030-6884464.