

Senior Horecamedewerker - Luchtvaartmuseum Aviodrome

Senior Horecamedewerker

Stap aan boord! Als Senior Horecamedewerker bij het enige Luchtvaartmuseum van Nederland ben jij actief betrokken bij de bereidingen van broodjes en andere eenvoudige gerechten in ons restaurant. Jij zorgt er samen met jouw collega's voor dat alle porcessen op de werkvloer vlekkeloos verlopen zodat onze gasten tevreden zijn. Met jouw ervaring vind je het leuk een rol te spelen bij de ontwikkeling en coaching van jouw collega's op de werkvloer, waarbij je een essentiële rol gaat vervullen binnen ons team.

In deze rol leg je verantwoording af aan de Operationeel Manager

Wat ga je doen?

Als Senior Horecamedewerker sta jij op de werkvloer en help je jouw collega's met het bereiden van broodjes, snacks en salades. Ook zijn er bij Aviodrome verschillende zakelijke evenementen waarbij je soms ondersteuning biedt. Denk hierbij aan: lunch, borrels of eenvoudige diners.

Daarnaast ben je verantwoordelijk voor;

- Toezien op bereiding van de gerechten aan de hand van onze kwaliteitsnormen, werkwijze en recepturen;
- Zorgdragen voor de kwaliteit van onze producten en controle op de staat van het product, de houdbaarheid en de borging hiervan volgens onze HACCP – normen;
- Signalerende functie met betrekking tot voorraadbeheer: jij geeft tijdig bij de Operationeel Manager aan wat er besteld dient te worden;
- Coachen, begeleiden en inspireren van je collega's in samenwerking met de Operationeel Manager;
- Signaleren van verbeteringen en optimaliseren van werkprocessen in overleg met jouw collega's.

Waar kom je te werken?

Luchtvaartmuseum Aviodrome is het enige luchtvaartmuseum van Nederland. En niet zomaar één! Het kent een unieke, grote collectie van alles wat met de luchtvaartdienstverlening te maken heeft. Daarnaast worden hier op frequente basis evenementen georganiseerd, omdat de locatie zo uniek is.

Ook jij wil graag werken op deze uitzonderlijke werkplek. Collegialiteit, hard werken en gezellig onderling contact met jouw collega's maakt dit tot de ideale werkplek.

Hoe maak je ons team compleet?

Door jezelf te zijn, een groot verantwoordelijkheidsgevoel te hebben en proactief te kunnen werken. Je bent een inspirerende collega die het leuk vindt een coachende rol op zich te nemen voor jouw collega's. Jij weet hen alles bij te brengen over gastgerichtheid en productiviteit. Daarnaast verwachten we nog;

- Je vindt het leuk om te werken onder druk. Het kan soms heel druk zijn, waarbij veel tegelijk op je af kan komen. Ja kan hier goed mee omgaan en bent stressbestendig;
- Mbo-niveau 3 werk -en denkniveau bij voorkeur in de richting van Horeca, Koksopleiding o.i.d.;
- Ervaring met het werken in de keuken;
- Kennis van HACCP en bij voorkeur een diploma Sociale Hygiëne
- Flexibel inzetbaar; vanwege de aard van de functie behoren weekenden en feestdagen tot jouw standaard werkdagen, uiteraard met een goede balans hierin.

Wat mag je van ons verwachten?

Je komt ons team versterken met 32 tot 40 uur. De bijbehorende arbeidsvoorwaarden zijn op basis van 40 uur.

- Tussen de € 2489,40 en € 3000,73 bruto per maand (schaal 4, cao Dagrecreatie);
- 25 vakantiedagen;
- Onbeperkt gratis toegang voor 4 personen bij Beekse Bergen, Eindhoven Zoo, Zooparc Overloon, Aviodrome, Klimrijk of Aquazoo Leeuwarden met de Libéma-pas;
- 50% korting op een verblijf in ons Safari Resort, Safari Hotel of een van de andere Libéma-Vakantieparken;

- Reiskostenvergoeding vanaf 10 km voor woon-werk verkeer (0,21 cent per km).

De aanvraag van een VOG-verklaring maakt onderdeel uit van de procedure.

Enthousiast?

Solliciteer dan direct. Toch nog vragen? Neem dan gerust contact op met Cathy Rynders –
Operationeel Manager Aviodrome via c.rynders@aviodrome.nl