

museum catering

KOOKKUNST OP LOCATIE

Vacature café medewerker - parttime/fulltime

MuseumCatering

Het begon allemaal 12,5 jaar geleden met MuseumCatering, een cateringbedrijf gespecialiseerd in het exploiteren van restaurants en cafés in een museale omgeving. In onder andere gerenommeerde locaties als Escher in Het Paleis, Gemeentemuseum Den Haag, Museon, ZUID57, het Haags Historisch Museum, Lucent Danstheater en Pulchri Studio.

Wat ga je doen?

Jij bent het visitekaartje van ons bedrijf en maakt de lekkerste broodjes en koffies voor onze gasten. Jij helpt elke gast met enthousiasme en een lach en bent gemotiveerd de beleving van onze gasten – de museumbezoeker - te versterken. Voor jou staat de gast altijd centraal. Ook zorg je er samen met je collega's voor dat de vestiging er altijd spik en span uitziet. Je vindt het leuk om diverse werkzaamheden uit te voeren en houdt van aanpakken.

Wat ga je doen?

Wij bieden jou een zelfstandige en afwisselende functie. Je gaat deel uitmaken van een enthousiast team dat van aanpakken weet. Wij bieden je een salaris en arbeidsvoorwaarden die passen bij je functie en verantwoordelijkheden.

Jij

- Beschikt over minimaal MBO werk- en denkniveau.
- Hebt minimaal 1 jaar en maximaal 3 jaar werkervaring in een vergelijkbare functie
- Beschikt over een SVH diploma
- Bent een energieke team player
- Hebt een goede beheersing van de Nederlandse én Engelse taal
- Bent flexibel inzetbaar. Werken in de weekenden, vroege ochtenden en avonden, op verschillende locaties in Den Haag, is voor jou geen probleem.
- Hebt een horeca hart en krijgt een energie boost als je gasten tevreden de deur uit gaan.
- Bent woonachtig in Den Haag.
- Hebt affiniteit met eten, drinken, kunst en cultuur (heeft een streepje voor)

Lijkt het je leuk om onderdeel te worden van ons team? Stuur dan je motivatiebrief met CV + pasfoto naar rick@museumcatering.nl



museum CATERING **catering** MEESTERS

KOOKKUNST OP LOCATIE

Vacature zelfstandig werkend kok - fulltime

Historie

Het begon allemaal 12,5 jaar geleden met MuseumCatering, een cateringbedrijf gespecialiseerd in het exploiteren van restaurants en cafés én het verzorgen van luxe partycatering in een museale omgeving. In onder andere gerenommeerde locaties als Escher in Het Paleis, Gemeentemuseum Den Haag, het Mauritshuis, Museon, Pulchri Studio en Kasteel Duivenvoorde.

Omdat deze laatste expertise – partycatering – steeds verder werd uitgebouwd en al jaren lang niet alleen meer in musea plaats vond, maar ook op grote congres- en evenementenlocaties, is er besloten een tweede label te ontwikkelen, genaamd CateringMeesters.

Zo is er een tweedeling ontstaan waarbij wij als CateringMeesters uiteenlopende evenementen organiseren. Met MuseumCatering verzorgen wij publiekscatering en ontwikkelen wij maatwerk food concepten passend bij de lopende exposities in de musea.

Wat bieden wij?

Een flexibele functie als zelfstandig werkend kok. In basis zal je werkzaam zijn binnen de dag exploitaties Restaurant Gember en Thuis bij Pulchri (onderdeel van MuseumCatering). Hier ben je o.a. verantwoordelijk voor de mice en place en het bereiden en meegeven van lunch/diner gerechten. Daarnaast kun je ingezet worden op evenementen van ons label CateringMeesters. Zo bieden wij jou de mogelijkheid te jezelf te ontwikkelen in kennis en vaardigheden.

Jij

- hebt een diploma zelfstandig werkend kok op zak.
- hebt minimaal 2 jaar en maximaal 4 jaar werkervaring als zelfstandig werkend kok in een a la carte restaurant.
- bent flexibel inzetbaar. Werken in de weekenden, vroege ochtenden en avonden zijn voor jou geen probleem.
- hebt een horeca hart en streeft altijd naar de mooiste, beste en lekkerste gerechten voor je gasten.
- bent woonachtig in Den Haag.
- bent leergierig en staat open om jezelf verder te ontwikkelen.

Ben je geïnteresseerd en ben jij de topper die wij zoeken?

Mail dan je CV met foto en een motivatiebrief naar nico@museumcatering.nl



Vacature medewerker bediening

Historie

Het begon allemaal 12,5 jaar geleden met MuseumCatering, een cateringbedrijf gespecialiseerd in het exploiteren van restaurants en cafés én het verzorgen van luxe partycatering in een museale omgeving. In onder andere gerenommeerde locaties als Escher in Het Paleis, Gemeentemuseum Den Haag, het Mauritshuis, Museon, Pulchri Studio en Kasteel Duivenvoorde.

Omdat deze laatste expertise – partycatering – steeds verder werd uitgebouwd en al jaren lang niet alleen meer in musea plaats vond, maar ook op grote congres- en evenementenlocaties, is er besloten een tweede label te ontwikkelen, genaamd CateringMeesters.

Zo is er een tweedeling ontstaan waarbij wij als CateringMeesters uiteenlopende evenementen organiseren. Met MuseumCatering verzorgen wij publiekscatering en ontwikkelen wij maatwerk food concepten passend bij de lopende exposities in de musea.

Restaurant Gember

Restaurant Gember is één van de horeca exploitaties van MuseumCatering en is gelegen naar het Gemeentemuseum Den Haag, in het Fotomuseum en GEM, museum voor actuele kunsten. Het restaurant is ingericht met spaakmakend 'Dutch Design'. Zo zijn de lichtkunsten ontworpen door Babak Afrassiabi en Ralph van Meijgaard, het meubilair door Richard Hutten.

In het restaurant voeren wij een innovatief concept, waarbij duurzaamheid, lekker eten en gezelligheid onze uitgangspunten zijn. Wij zijn geopend voor koffie, lunch en borrel. En in de avonden organiseren wij de meest uiteenlopende partijen in samenwerking met ons zusjesbedrijf CateringMeesters.

Wat ga je doen?

Je wordt een van de gezichten van ons restaurant en gaat deel uitmaken van een professioneel en gezellig team. Hierbij ben jij verantwoordelijk voor het verzorgen van optimale gastvrijheid. Zo houdt je je onder andere bezig met de voorbereidingen, het ontvangen van de gasten, het opnemen én uitserveren van bestellingen. Wij vinden het belangrijk dat onze gasten tevreden het restaurant verlaten en zien hen graag nog eens terug komen.

Jij

- Hebt minimaal 1 en maximaal 3 jaar werkervaring als medewerker bediening in een restaurant.
- Bent flexibel inzetbaar. Werken in de weekenden, vroege ochtenden en avonden zijn voor jou geen probleem.
- Hebt een horeca hart en krijgt een energie boost als je gasten tevreden de deur uit gaan.
- Bent woonachtig in Den Haag.
- Hebt affiniteit met kunst en cultuur (heeft een streepje voor)

Ben je geïnteresseerd en ben jij de topper die wij zoeken?

Mail dan je CV met foto en een motivatiebrief naar iskander@restaurantgember.nl