

## **Eerste medewerker bediening (fulltime) restaurant 'de Oranjetuin' hotel Tjaarda Oranjewoud**

Om ons restaurant een nieuwe impuls te geven en naar een hoger niveau te brengen zijn wij op zoek naar een eerste medewerker bediening voor restaurant 'de Oranjetuin'. De gerechten van restaurant 'de Oranjetuin' worden geïnspireerd door de bosrijke omgeving en vol passie bereid met verse en eerlijke ingrediënten. Er wordt zoveel mogelijk met lokale en biologische producten. We zijn aangesloten bij Fryslân Culinair, een samenwerkingsverband tussen de betere restaurants van Friesland. Samen met het management ben je verantwoordelijk voor de dagelijkse invulling van het restaurant.

Naast restaurant 'de Oranjetuin' ben je flexibel inzetbaar op de banqueting afdeling. De veelzijdigheid van onze banqueting afdeling maakt je werk nóg leuker en afwisselender. Van vergaderingen tot een groot congres of van een kleine familie bijeenkomst tot een grote trouwerij, jij bent mede verantwoordelijk voor het voorbereiden en/of organiseren van deze bijeenkomsten.

Wij vragen een eerste medewerker bediening restaurant met:

- een gastvrije instelling
- een afgeronde horeca opleiding op MBO niveau
- de eigenschappen zelfstandigheid, verantwoordelijkheid, flexibiliteit, ambitieus, representatief, leergierig en gedrevenheid.
- beschikbaarheid voor 38 uren per week
- ervaring in toonaangevende restaurants is een pré
- kennis van dranken en food
- een vloeiende beheersing van de Nederlandse en Engelse taal

Wij bieden:

- Salaris volgens horeca Cao
- Aantrekkelijke medewerkers aanbiedingen bij alle Golden Tulip hotels in de Benelux
- Aantrekkelijke medewerkers aanbieding binnen de Fryslân Culinair groep
- Medewerkerskorting op producten en faciliteiten van hotel Tjaarda

Is gastvrijheid op jouw lijf geschreven? Stuur dan nu je motivatie en CV naar [tvdheide@tjaarda.nl](mailto:tvdheide@tjaarda.nl)