

Allround Medewerker Horeca

bij Social Capital's HUB Amsterdam



WAT GA JE DOEN?

Als **Medewerker horeca** ga jij:

- Ontwikkelen van jouw horeca & gastvrijheids skills en kennis in de bediening, in de keuken of als host.
- Ontdekken wat je leuk vindt.
- Erkende MBO praktijk certificaten behalen.
- Het contact met de gasten.
- Gerechten en drankjes bereiden en/of uitserveren.
- Je gaat een leuke duurzame baan tegemoet!

DIT BEN JIJ:

- Je wil graag werken.
- Je wil graag leren.
- Je kan en wil minimaal 2 dagen per week werken.
- Je kan minimaal één dag in het weekend werken.
- Je bent ook in de avond beschikbaar.
- Na een eventuele proefplaatsing kom je bij ons in dienst met vaste uren.



DIT KUN JE VERWACHTEN.

OVER DE HUB .

Onze hub-locatie in Amsterdam is het **Proeflokaal de Prael**; Oudezijds Armsteeg 26.

Het proeflokaal is een veelzijdige horeca locatie waar wij zelf gebrouwen bier serveren aan onze gasten.

We hebben ook een mooie keuken en er worden ook verschillende evenementen georganiseerd, een veelzijdige horecazaak dus.

OVER DOORSTROMEN.

Wij helpen je om je volgende stap in je horeca carrière te zetten bij een van onze partners. Je behoudt dan je jobcoach en je contract bij Social Capital.

We hebben veel verschillende leuke doorstroom plekken bij partners zoals:

- Hutten Catering
- Heineken Experience
- Johan Cruijff Arena
- StayOkay Hostel



OVER ONS.

JE BENT ONDERDEEL VAN SOCIAL CAPITAL, DAT HOUDT IN:

- Gedurende het jaar zijn er leuke activiteiten met alle Social Capital collega's.
- 25 vakantiedagen (naar rato bij een deeltijds contract).
- Reiskostenvergoeding (zelfs als je lopend óf op de fiets naar je werk komt)!
- Pensioenregeling.
- 25% korting op alle publieke horeca locaties van Social Capital.
- Heel veel Social Capital collega's op hele toffe werkplekken in Amsterdam & Den Haag.

'Als je doet wat leuk vindt komt de rest vanzelf'

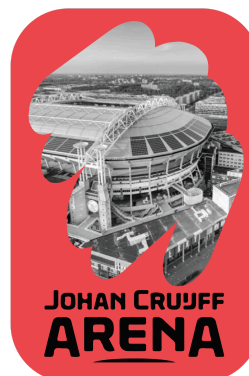
Allround Medewerker Horeca

bij Social Capital's HUB Amsterdam



IN HET KORT, ZO ZIET JOUW WERKDAG BIJ ONS ERUIT:

1. Je leert stap voor stap werken in de horeca terwijl je meedraait op een draaiende horecalocatie bij Proeflokaal van Brouwerij de Prael.
2. Elke werkdag krijg je begeleiding van je werkbegeleider/ leidinggevende en jobcoach met vaste leermomenten.
3. Je doet afwisselend werk in de keuken, bediening, bar of als host. Denk aan gasten verwelkomen, bestellingen opnemen en uitserveren, de kassa bedienen, biertjes tappen, de voorbereidingen in de keuken zoals groenten snijden, recepturen leren en koken en natuurlijk met het team het schoonhouden van de werkplek.
4. Jouw ontwikkeling wordt bijgehouden en beloond met een certificaat met een feestelijke uitreiking.
5. Je bent onderdeel van Social Capital met leuke collega's en wij helpen je te ontwikkelen en bij een volgende werkplek en vervolgstap die bij jou past wanneer je daar klaar voor bent.



INTERESSE OF VRAGEN OVER DE VACATURE?

Mail naar:

instroom@socialcapital.nl

Of vul het inschrijfformulier op de website in!

