



MEDEWERKER HORECA

24 tot 38 uur per week

Een bijzonder biertje serveren in ons cultuurcafé of een snel pilsje tappen tijdens een evenement? Een perfecte cappuccino maken voor een theaterliefhebber of een cocktail shaken tijdens een groot ontvangst?

Als horecamedewerker van Cultuur Haven Veghel is geen enkele dag hetzelfde. De afwisseling zorgt ervoor dat je elke dag weer enthousiast aan de slag gaat!

Voor wie doe je dat:

Voor de bezoeker van de Afzakerij tijdens gezellige koffiemomentjes, lunches, borrels, veel live muziek of een pubquiz.

Voor de gast van theater De Blauwe Kei verzorg je een drankje vooraf, in de pauze en natuurlijk na afloop van de voorstelling.

Voor de zakelijke gast tijdens ontvangsten, lunches en diners, dat kan voor 20 personen zijn, maar ook 700 gasten zijn geen vreemde aantallen voor ons.

Verder vinden er op de Noordkade ook veel publieksevenementen en festivals plaats. Meerdere podia binnen en buiten met misschien wel je favoriete artiest. Denk bijvoorbeeld aan: Fabriek Magnifiek, Alive & Kicking en Momfest.

Kortom je maakt van alles mee!

Wat zoeken wij:

Iemand die van deze afwisseling houdt, onze gasten aandacht geeft, die onregelmatigheid en werken in weekenden geen probleem vindt. Ervaring in de horeca is fijn, maar zeker geen must. Ons inwerkprogramma maakt jou binnen korte tijd helemaal wegwijs. Je snapt wat collegialiteit betekent. Elkaar ondersteunen, meedenken en samen onze gasten verrassen met woord en daad, dat dragen we uit.

Wat mag je van ons verwachten:

Afwisseling in je werkzaamheden, een leuk team met enthousiaste collega's, personeelsuitjes -en borrels en leuke trainingen in ons vakgebied. Ben je leergierig dan ondersteunen we je graag om je te laten groeien en ontwikkelen in je loopbaan.

Dus ben jij:

Representatief, een harde werker, een teamplayer, heb je geen 9 tot 5 mentaliteit en ben je een gastheer/vrouw pur sang?

Dan willen wij je graag in ons team,
Stuur je motivatie met CV naar: dick@cultuurhavenveghel.nl



**CULTUUR
HAVEN
VEGHEL**
Evenementen en horeca