

M|O|E|R

Functieprofiel:

Waiter/waitress @ Restaurant MOER

Job Title : Waiter/waitress
Manager : Restaurant Manager

Kenmerken van de functie

A great lunch or evening wine, awesomeness, people and planet (sometimes profit) person

MOER hoort een beetje bij Conscious, omdat de oprichters van Conscious Hotels ook de aanstichters zijn van MOER. Conscious Hotels zijn mooie eco-design hotels in Amsterdam. Conscious Hotels bestaat nu uit 3 hotels: Conscious Hotel Museum Square, Conscious Hotel Vondelpark en Conscious Hotel The Tire Station. En er komen er nog meer aan, de eerste begin 2018 in het Westerpark in Amsterdam.

En binnen dit nieuwe hotel, vind je het nieuwe restaurant MOER, net als onze Eco-Patisserie Sticky Fingers.

Het inspireren en een connectie maken met onze restaurantgasten stellen wij centraal en daar ligt ook de focus op. Alleen werkzaamheden die in het teken staan van serviceverlening aan onze gasten. Authentiek, persoonlijk en met humor!

Als waiter/waitress bij Restaurant MOER, entertain je onze (lokale) gasten voor lunch en diner en zorgt ervoor dat ze alles krijgen wat ze nodig hebben. Je bent een echte kenner van eten & wijnen – je leeft MOER!

Je informeert gasten over wat er te doen is in Amsterdam, en wat we doen (en waarom) in de hotels en Restaurant MOER. Gasten zijn blij met je en kennen je naam.

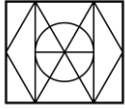
Omdat wij streven naar een vol restaurant elke dag van de week, moet je kunnen omgaan met de stress en de drukte; maar dat is nu net het deel dat deze baan leuk maakt, niet? Natuurlijk moet de bar/restaurant goed bevoorrad zijn, dus dat is ook je taak. Je zorgt dat de bar/restaurant netjes is.

Op het persoonlijke vlak ben je altijd bezig bent om te bekijken hoe jij je kennis kunt vergroten.

Maar waar hebben we het eigenlijk over – wat is MOER...

Restaurant MOER

Restaurant MOER is robuust, sociaal en eerlijk en wanneer je binnenstapt, voelt het direct ontspannen en als thuiskomen. Het is een plek waar de nostalgie van de oude functie van het gebouw (een Michelin



MOER

garage) subtiel aanwezig is. Het is een plek om terloops samen te komen, duurzaam en gezond te lunchen en dineren is een gemeenschappelijke activiteit.

Bij MOER koken we met zorgvuldig gekozen biologische producten. We kiezen altijd voor lokaal als die mogelijkheid er is. We gaan persoonlijk langs bij boeren en leveranciers en kijken ze diep in de ogen aan, we knutselen aan gerechten totdat er een fantastische menukaart staat met heerlijke gerechten en verrassende elementen, je bediening weet je er van alles over te vertellen en de keuken is (letterlijk) open voor vragen.

Af en toe een event...

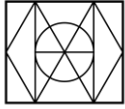
Heb je ons bierFest afgelopen januari bezocht, tijdens de Amsterdamse Hotelnacht? Dan weet je hoe episch onze evenementen kunnen zijn. Zou je daar niet graag deel van uitmaken? Met zo veel verschillende opties om je F&B-vaardigheden te laten zien... wacht niet, en kom met ons werken!

Persoonlijke kwaliteiten

- In jouw DNA zit echte gastvrijheid, dus geen genetische modificaties pls
- Extravert (uitgaande persoonlijkheid) niet bang om te praten, in staat om verbinding te maken. Niet op marktvolume
- Wil de planeet redden, maar geen duurzaamheid doorbitch
- Bijna al onze F&B-producten zijn biologisch, je moet affiniteit hebben met biologische en duurzame trends
- Niet egoïstisch maar een echte teamplayer
- Geen gebrek aan kennis (Google biedt de helft de antwoorden 😊)
- Flexibel (niet noodzakelijkerwijs in een acrobatische manier)

Functie-eisen

- Je hebt enige (significante) ervaring in de (internationale) hotels of restaurants.
- Liefhebber van duurzaam & gezond eten en drinken
- Je kunt goed zelfstandig werken maar bent ook een teamplayer
- Je hebt een servicegerichte, open instelling en maakt het gasten graag naar de zin
- Je bent flexibel inzetbaar en bereid in de weekenden te werken
- Je woont in Nederland, liefst in Amsterdam
- Je spreekt vloeiend Nederlands en Engels
- Je hebt op zijn minst enig hoger onderwijs (je kunt lezen en voor jezelf denken)
- Je hebt kennis van HACCP
- Have fun!



M|O|E|R

Sollicitatieprocedure

We horen graag waarom je deze functie ambieert, dus zorg dat je altijd een begeleidende brief bij je CV toevoegt!

Functieschaal en beloning

De MOER waiter/waitress wordt ingedeeld volgens de Referentiefuncties Horeca in schaal III-IV, afhankelijk van kennis en ervaring.

Verder hebben we bij MOER en Conscious Hotels ook nog andere beloningen; na ongeveer 1 tot 2 maanden werken (dus na het succesvol afronden van je proeftijd) zal je een uitnodiging ontvangen om een nachtje te slapen in een van onze hotels, inclusief ontbijt. Samen met de liefde van je leven!... of je moeder, mag ook natuurlijk. Daarnaast mag je ook je vrienden en familie bij ons onderbrengen, met onze Friends & Family kamerprijzen.

Conscious Shop items zijn te verkrijgen met personeelskorting en je kan bij onze burens, de sportschool David Lloyd, lid worden tegen gereduceerd tarief. Eat Healthy, Stay Healthy and Work Healthy.

Oh en we hebben ook erg gezellige personeelsfeesten, kerstborrels en –dinners en ander team events.

Enthousiast geworden voor deze nieuwe uitdaging? Heb je ervaring in een soortgelijke functie? ... Waar wacht je dan nog op! Solliciteer direct!

Link met onze personeelsdame Conny Conscious op LinkedIn en maak je sollicitatie compleet door je CV en begeleidende brief naar careers@conscioushotels.com te sturen.

Please add, when mailing us, in the subject line - 'I am MOER'.