



# MUIDERSLOT

Eigenwijs sinds 1285

Vlakbij Amsterdam ligt al eeuwen een magische plek aan het water: Rijksmuseum Muiderslot. Een van de oudste en best bewaarde kastelen van Nederland, omringd door unieke historische tuinen. Jaarlijks genieten circa 162.000 bezoekers uit binnen- en buitenland van het Muiderslot: een levendige plek waar regelmatig wisselende activiteiten plaatsvinden.

De horeca op het Muiderslot is onderdeel van het museumbezoek. De sfeer en het assortiment in de horeca leveren een belangrijke bijdrage aan de totaalbeleving en maken een dag op het Muiderslot tot een bijzondere herinnering.

Wij zijn op zoek naar een zelfstandig werkende

## Medewerker keuken

32 uur per week (4 dagen van 9.00 uur - 17.30 uur)

In ons gezellige museumcafé De Tuinkamer zorg jij voor de bereiding van verse en eerlijke producten. Je bent gastvrij, houdt van aanpakken en hebt een passie voor eten en drinken. Je wordt aangestuurd door de coördinator horeca.

### Wat ga jij doen?

- Je bent creatief en denkt graag mee met het samenstellen van de menukaart waarbij je de verbinding zoekt met de locatie, de programmering en de bezoekers.
- Je bedenkt gerechten die passen binnen het concept voor de horeca en diverse budgetten (ook denkend aan de diversiteit aan bezoekers).
- Je maakt de gerechten klaar en doet voorbereidend werk voor de dagen die je er niet bent.
- Je weet wat er speelt in de wereld van food & beverage en vertaalt ontwikkelingen en vernieuwingen graag door naar jouw keuken.
- Je houdt samen met je collega's de voorraad bij en stemt bestellingen af met de coördinator horeca.
- Indien nodig werk je mee 'aan de voorkant': bestellingen opnemen, afrekenen, bestelling klaarmaken en restaurant netjes houden.
- Je draagt bij aan een gastvrije sfeer.
- Zorgdragen voor de naleving van veiligheids- en hygiënenormen en -voorschriften. Je hebt kennis van wet- en regelgeving op het gebied van HACCP, Arbo en Veiligheid.
- Aan het einde van de dag help je mee met opruimen, aanvullen en schoonmaken.

### Wat breng je mee?

- Service en gastvrijheid zijn voor jou vanzelfsprekend. Je tovert bij de bezoekers een glimlach op het gezicht.
- Je bent een teamspeler.
- Voor onverwachte omstandigheden draai jij je hand niet om: je bent oplossingsgericht en verliest de klant daarbij niet uit het oog.
- Je bent representatief, toont initiatief en hebt een commerciële instelling.
- Je bent flexibel inzetbaar, zowel door de week als in het weekend, op feestdagen en in schoolvakanties.
- Werkervaring in de horeca en een diploma Sociale Hygiëne en HACCP zijn vereist.
- Je kunt je goed uitdrukken in het Nederlands en Engels, andere talen zijn een pré.
- Je herkent je in onze kernwaarden: stoer, open, eigenwijs en doen.

### Wat bieden we jou?

- Een unieke en levendige werkplek met ambitieuze toekomstplannen.
- Een afwisselende en zelfstandige baan die ertoe doet.
- Een aanstelling voor één jaar met de mogelijkheid op verlenging.
- Het salaris bedraagt - afhankelijk van opleiding en ervaring - minimaal € 2.526,= en maximaal € 3.006,= bruto per maand (salarisschaal 4 Museum cao) op basis van 36 uur per week.
- Vakantietoelage (8%) en eindejaarsuitkering (3,4%).

- Reiskostenvergoeding van € 0,21 per kilometer. OV 2e klas wordt volledig vergoed en OV-fiets van station Weesp naar Muiden wordt vergoed.
- Vergoeding voor noodzakelijke horeca-trainingen.
- Een rooster, dat je samen met het team invult, is minimaal een maand van tevoren bekend. Je werkt ieder weekend en 2 doordeweekse dagen.

### **Van iedereen voor iedereen**

Wij vinden het belangrijk dat ons personeelsbestand een afspiegeling is van de hedendaagse samenleving. Het Muiderslot is immers een rijksmonument: van iedereen voor iedereen. Onze organisatie biedt ruimte aan iedereen. Wij geloven in de kracht van diversiteit om samen betere resultaten te behalen voor ons unieke kasteel. Talent is daarbij de basis, diversiteit de kracht. Breng naast je kwaliteiten, talenten en motivatie gerust ook je leeftijd, geaardheid, achtergrond of arbeidsbeperking mee. Je bent van harte welkom.

### **Wil je reageren?**

Is jouw interesse gewekt? Reageer dan vóór 31 maart 2025 en stuur je motivatiebrief met cv naar [marion.hoekwater@muiderslot.nl](mailto:marion.hoekwater@muiderslot.nl) (HRM). De eerste gesprekken vinden plaats op vrijdag 4 april 2025. Wil je eerst meer informatie of heb je vragen? Dan kun je terecht bij Melanie Zuijderduijn, coördinator horeca, e-mail: [melanie.zuijderduijn@muiderslot.nl](mailto:melanie.zuijderduijn@muiderslot.nl)

***Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld***