

Vacature Kok zelfstandigwerkend vanaf 24 u per week



Bij De Moestuin
Sociaal, leerzaam, gezellig



VACATURE!

Werken bij het leukste bedrijf van Utrecht?

Gratis **onbeperkt O2**

Werken **midden in het groen**

met de lekkerste **biologische producten**

en de **gezelligste gasten?**

Kom koken bij De Moestuin!

OVER ONS

De Moestuin is een sociale onderneming. Een groene plek waar mensen met een kwetsbaarheid op een veilige manier weer mee kunnen draaien in de maatschappij.

Op de tuin en in de horeca werkt ieder op zijn eigen niveau en tempo, met als doel de afstand tot de arbeidsmarkt te verkleinen en mee te doen in de maatschappij.

We onderhouden de tuin, verzorgen de dieren, oogsten de groenten en kruiden.

We maken de soep en bakken de taarten en pannenkoeken.

We smeren je boterham, brouwen de waterkefir en zetten je koffie.

Hier leren we allemaal van.

**Aan het werk bij De Moestuin
draag je bij aan sociale oogst!**

INTERESSE?

Stuur een mailtje en je CV naar

**anne@
moestuinutrecht.nl**



VACATURE

Je bereidt hoofdzakelijk **vegetarische lunches, buffetten, diners en BBQ's** voor groepen in de Oranjerie én je draait a la carte lunches in het Lunchcafé.

Deels werk je met goed uitgewerkte recepten, maar er wordt ook van je verwacht dat je flexibel omgaat met wat er van het land komt. Tijdens het werken begeleid je ook onze deelnemers bij hun werk.

Werkdagen zijn **zowel doordeweeks als in het weekend**. De werktijden variëren **tussen 8.00 – 22.00 uur**.

WIJ BIEDEN

- Een halfjaar contract met uitzicht op verlenging
- Salaris conform de CAO van de Horeca in schaal 6
- Een prachtige tuin als werklocatie, in een bedrijf dat duurzaamheid als kernwaarde heeft
- Twee goed uitgeruste keukens als werkplek
- De beste verse en biologische ingrediënten
- Een team met gemotiveerde, ontzettend leuke collega's

WIJ VERWACHTEN

- Aantoonbare ervaring
- Affiniteit met onze doelgroep
- Liefde voor groenten en vegetarisch/veganistisch koken



FUNCTIE EISEN

- Een kok bij de Moestuin kan **schakelen** tussen rustige dagen waarin meer aandacht wordt besteed aan dingen aanleren aan de deelnemers, maar kan ook drukke dagen aan zonder dat dit ten koste gaat van de kwaliteit van het product, de begeleiding van de deelnemers en de sfeer. Dat betekent dat je **vooruit moet kunnen kijken, overzicht hebt, communicatief bent** en snel moet kunnen schakelen.
- Wij verwachten van je dat je **gedreven** bent in je vak en mee wilt denken over hoe we de keuken zo **duurzaam** mogelijk kunnen runnen.
- Als kok maak je **actief deel uit van het Moestuin-team** en je werkt proactief samen met de bediening.
- Wij zoeken iemand met **relevante ervaring** die hard kan werken, overzicht kan bewaren, veel dingen tegelijkertijd kan en bij grote drukte communicatief blijft en samenwerkt.

ZELFSTANDIG WERKEND KOK



De Moestuin

Groene oase met sociale oogst