

BEN JIJ ONZE NIEUWE COLLEGA?

Werken in een Frites Atelier, waar het product hoogstpersoonlijk door sterren chef Sergio Herman is ontwikkeld en waar je onderdeel bent van een jong gedreven team met ambities, lijkt je dat wat? Friet is bij ons Frites en een lekker sfeertje is bij ons gastvrijheid. Kwaliteit en service, elke dag opnieuw, klinken logisch maar wij maken het graag waar. Voor onze locatie in Antwerpen zoeken wij een assistent-manager, een gepassioneerde rechterhand die van mensen houdt en die snapt dat teamspirit het verschil maakt. En frites bakken... ? Dat leren wij je in de testkeuken van Sergio of in een van onze coole ateliers.

Wie ben jij?

Je werkt als assistent-manager nauw samen met de Atelier Manager. Het is letterlijk jullie Atelier waar je operationeel, commercieel en financieel medeverantwoordelijk voor bent. Teamspirit is essentieel en samenwerken is jouw talent. Jij verzorgt de culinaire beleving van de gast tot in de details, en functioneert in alle functies op de locatie; van voorbereidingen in de keuken, gasten helpen aan de kassa, frites bereiden in onze ambachtelijke bakovens, tot gerechtenopmaken volgens Sergio's receptuur. Tevens zie jij het trainen en coachen van jullie team op gastvrijheid als uitdaging zodat jullie Frites Atelier bij de gasten indruk maakt.

Jouw talent

- Natuurlijk heb jij oog voor details (een dooie plant, een overvolle prullenbak of een jarige collega)
- Jij houdt graag alle bordjes draaiend, multitasking daagt je uit
- Je hebt horecaervaring opgedaan, hoe meer hoe beter, maar wij kunnen je zeker ook iets leren
- Je hebt een hands-on mentaliteit en functioneert goed in een duo rol
- Je bent in voor een fulltime job en geen nine-to-five personality
- Jij houdt van een professionele aanpak waardoor gastvrijheid puur en vanzelfsprekend voelt
- De Nederlandse taal is een pré, tegelijkertijd zijn Frans en Engels een mooie aanwinst

Jouw talent? Dan willen we jou heel graag ontmoeten!

Wie zijn wij?

Wij zijn een jong bedrijf waar smaak belangrijk is. Het culinaire brein van chef Sergio Herman staat garant voor de beste frites en unieke smaakcombinaties. Daarnaast is zijn inspiratie op fashion, design, art& music belangrijk voor het DNA van Frites Atelier. De speciaal voor onze Frites Artistes ontwikkelde kleding is daar een voorbeeld van. Wij zijn inventief, ambitieus en grenzeloos denkend. Wij groeien de komende jaren door onze nieuwe franchise-strategie waar het assortiment van topkwaliteit en onze ondernemende aanpak het verschil gaan maken.

An offer you can't refuse

Dat bepaal je natuurlijk zelf. Toch zijn wij eigenwijs genoeg om te denken dat Frites Atelier een enorm toffe plek is om jezelf te ontwikkelen en snel door te kunnen groeien naar nieuwe mogelijkheden in binnen- en buitenland. Je hebt een toffe club collega's om je heen die full support geven op vakkennis en kwaliteit. En niet onbelangrijk, je ontvangt een bovengemiddeld salaris en we hanteren prima arbeidsvoorwaarden (wat denk je van al die test momenten van de Frites specials ;-).

*Kom je bij ons werken? Solliciteer dan via email met je motivatie en CV naar **work@fritesatelier.com***