

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 teamspeler. Een goedlachse sfeermaker die samen met collega's een toffe zaak runt. En frites bakken...? Dat leren wij je in de testkeuken van Sergio of in een van onze coole ateliers.

Wie ben jij?

Jouw energie vergeet een gast niet zo snel. Altijd in voor een lach of een hartelijk woord. Het concept van Frites Atelier draait tenslotte om het genieten van de beste Frites in een toffe en vooral gastvrijesfeer. 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 gerechten opmaken volgens Sergio's receptuur.

- Natuurlijk heb jij oog voor details (een dooie plant, een overvolle prullenbak of eenjarige collega)
- Jij houdt graag alle bordjes draaiend, multitasking daagt je uit
- Je hebt horeca-ervaring opgedaan, hoe meer hoe beter, maar wij kunnen je zeker ook iets leren
- Je hebt een hands-on mentaliteit en een beetje stress in drukke tijden kan je prima handelen
- Je bent geen nine-to-five personality en flexibel overdag of 's avonds inzetbaar
- Spreek je Nederlands? Tof. Maar native Engels is ook prima.

Dan willen wij jou heel graag ontmoeten!

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, jij bent als eerste op de hoogte van het testen van de nieuwe smaaksensaties voor de telkens wisselende Frites Specials. Natuurlijk ontvang je een marktconform salaris en hanteren wij goede arbeidsvoorwaarden.

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