

HEY HORECATALENT!

Heb jij altijd willen werken in de horeca, waarin punctuele aandacht voor product, service en kwaliteit centraal staat? Dan is deze rol bij Frites Atelier Roosendaal echt iets voor jou! Wij leren jou alles op het gebied van onze producten en gastvrijheid. Een tof concept, een enthousiast en gedreven team en veel verantwoordelijkheid is wat jij hier kunt verwachten!

#WERKPLEK

Frites Atelier is een jong en smaakvol concept, dat het allerhoogste culinaire niveau nastreeft en dit bereikt met het creatieve brein van sterren chef Sergio Herman. Wij zijn kunstzinnige, inventieve en ambitieuze ondernemers, die snel willen groeien. Ons assortiment is van topkwaliteit. Onze locatie op Designer Outlet Roosendaal is dagelijks geopend van 10:00 tot 20:00 uur.

#TEAM

Ons team bestaat uit 10 tot 15 vak-artisten. We hebben liefde voor eten en drinken. Zijn ondernemend, gedreven en super enthousiast. Daarnaast kom je niet alleen te werken in het team van FritesAtelier, maar werken we veel samen met alle horeca concepten op Designer Outlet Roosendaal.

#WISTJEDAT

Dat we na meer dan 18 maanden testen van verschillende aardappelsoorten, bodemsoorten en andere zaken ons eerste Frites Atelier opende in de Den Haag?

#VRIJETIJDLOCATIE

Werk je bij een vrijetijds -locatie, dan heb je veel flexibiliteit in werkzaamheden én werktijden; net wat voor jou uitkomt. Samen met je collega's werk je hard om het uitje van onze gasten compleet te maken met een fijne horecabeleving. En met zoveel horecalocaties zijn er zoveel mogelijkheden. Je kunt makkelijk van locatie switchen als jij daar klaar voor bent.

JOUW FUNCTIE ALS EERSTE MEDEWERKER

Als eerste medewerker ben jij hét aanspreekpunt voor je collega's en natuurlijk voor de gasten. Jij weet alle ins- en outs van de werkwijzen, het menu en hoe je gasten een fijne beleving meegeeft. Daarnaast ben jij medeverantwoordelijk voor de culinaire beleving van de gast tot in details en functioneert in alle functies op de locatie; van voorbereidingen in de keuken, gasten helpen aan de kassa, frites

bereiding in onze ambachtelijke bakovens, tot gerechten opmaken volgens de receptuur van Sergio Herman. Jij ondersteunt de manager in alle bijkomende verantwoordelijkheden en in het opleiding van jullie team. Tevens verzorg jij trainingen op het gebied van gastvrijheid en leid jij iedereen op tot een echte horecatopper!

JOUW INGREDIËNTEN

- Jij hebt al enige ervaring in de horeca en bent op zoek naar een toffe uitdaging!
- Jij hebt oog voor detail, bent een echte multi-tasker en hebt een hands-on mentaliteit;
- Affiniteit met de foodbranche is vanzelfsprekend;
- Jij bent fulltime beschikbaar en flexibel inzetbaar, werken in de weekenden is dus voor jou geen probleem;
- Jij bent representatief, hebt een professionele werkhouding en de gastvrijheid stroomt door jouw bloed;
- De Nederlandse taal is voor jou een eitje! Spreek je meerdere talen? +1 voor jou!
- Je bent een geboren ondernemer en hebt een winnaarsmentaliteit.

Heb je interesse in deze vacature? Stuur dan jouw motivatie + CV naar m.vanschaik@vermaatgroep.nl