



— MISTER —
SPAGHETTI

Mister Spaghetti – Voltijdse Spaghottie (keuken/zaal) Gent

Ben je op zoek naar een functie met heel veel variatie?

Werk je graag in een dynamische horecaomgeving waar kwaliteit, structuur en gastbeleving centraal staan?

Dan is een job bij Mister Spaghetti misschien wel iets voor jou.

Wie zijn wij?

Mister Spaghetti is een groeiend horecaconcept met meerdere vestigingen, waar mensen samenkomen rond **kwalitatieve spaghetti, een warme sfeer en een vlotte service.**

Achter die beleving zit een sterk team, duidelijke afspraken en veel aandacht voor samenwerking.

Om onze restaurants vlot te laten draaien, zoeken we een extra team-lid die mee zijn/haar schouders willen zetten onder de dagelijkse werking.

Jouw rol

Afhankelijk van jouw ervaring start je in de keuken of zaal.

Na verloop van tijd is het de bedoeling dat je beide aangeleerd krijgt door de assistent manager en het flying team.

Tijdens je shift neem je actief één van deze rollen op:

- **zaalmedewerker**
- **keukenmedewerker**

Je zal op termijn mee de verantwoordelijkheid dragen over beide gebieden samen met de andere vaste collega's.

Een gezonde portie verantwoordelijkheidsgevoel, en zin om zelfstandig aan de slag te gaan is dus zeker een must!

Team work makes the dream work, right?

Wat ga je doen?

- Een vlotte service garanderen in de zaal of keuken
- Op termijn - wanneer je volledig opgeleid bent - word je alleen ingeschakeld op doordeweekse shifts
- Mee helpen toezien op een vlotte organisatie en samenwerking in keuken en/of zaal samen met jouw collega's
- Mee waken over kwaliteit, service en hygiëne
- Collega's (flexi's & studenten) begeleiden tijdens shifts, en zorgen dat ze de juiste procedures volgen

- Zorgen voor een aangename ervaring voor elke gast

Wie ben jij?

Je bent iemand die:

- Iemand met veel goesting om de dingen te doen lukken
- Graag van variatie houdt, en multi-inzetbaar bent
- De horeca-microbe bezit, en uitademt
- Overzicht kan bewaren in een drukke omgeving
- Vlot communiceert met collega's
- Graag meewerkt én meedenkt
- Een teamspeler die zich dagelijks met de collega's inzet mét de glimlach

Ervaring in horeca is zeker nodig, maar motivatie, betrouwbaarheid en leerbereidheid zijn minstens even belangrijk

Wat bieden wij jou?

- Een marktconform loon
- Bruto-netto overuren uitbetaald
- 20 vakantiedagen
- Maaltijdcheques
- Ecocheques
- Vakantiegeld
- Eindejaarspremie
- Kans op een bonus om de 3 maanden
- Korting in onze restaurants (want ja: spaghetti smaakt beter met korting)

Daarnaast bieden we:

- Fantastische collega's die jou met open armen ontvangen
- Ondersteuning en opleiding on the job
- Doorgroeimogelijkheden binnen Mister Spaghetti

<https://www.mister-spaghetti.com/>