



— MISTER —
SPAGHETTI

Mister Spaghetti – Combinatie zaal-en keukenmedewerker

Op zoek naar een functie die niet alleen uitdagend is, maar ook heerlijk smaakt? Een dynamische rol waar je verantwoordelijk bent voor het reilen en zeilen van Mister Spaghetti Aalst.

Heb je zin om je passie voor horeca en spaghetti volledig te benutten, én bij te leren in de keuken? Ben jij degene die de klanten met de grootste glimlach bedient en zorgt dat de zaal op rolletjes loopt?

Jouw killer talenten: wat doe je?

- Je bent verantwoordelijk voor de correcte opstart, en afsluit van het restaurant
- Je bezorgt de klanten een ongelooflijke ervaring met jouw glimlach, en zorgt dat de service op rolletjes verloopt
- Samen met het team houd je meedogenloos toezicht op de kwaliteitsnormen van onze heerlijke gerechten en zorg je voor een onvergetelijke ervaring voor elke gast
- Kritisch toezien op hygiënisch vlak en zorgen dat desbetreffende checklist nageleefd én opgevolgd worden

De killer voordelen: wat krijg je van ons in ruil voor jouw inzet?

- Overuren uitbetaald (bruto-netto overuren)
- 20 vakantiedagen
- Maaltijdcheques
- Ecocheques
- Vakantiegeld
- Eindejaarspremie
- Kans op een smakelijke bonus, per kwartaal
- Opleidingsmogelijkheden tot assistent manager
- En als kers op de taart, of euh kaas op de spaghetti: een mooie korting op onze gerechten

Killer redenen om voor Mister Spaghetti te werken

- Onwijs leuke collega's die met veel plezier komen werken
- Opleidingsmogelijkheden groter dan de Empire State Building
- Korting op de lekkerste spaghetti zowel na de shift als tijdens een restaurantbezoekje met familie
- Oude horeca-structuren zijn zo passé - 20 dagen verlof zo goed als vrij te kiezen + 3 tot 4 vrije weekenddagen per maand

In slechts enkele stappen naar een job to kill for

Een telefoontje, een gesprek met jouw directe leidinggevende en een proefshift. Als alles positief verloopt kan je starten!

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