

# Assistant Restaurant Manager

[www.bredagroup-amsterdam.com](http://www.bredagroup-amsterdam.com)



## Ons bedrijf

Restaurant Maris Piper  
Frans Halsstraat 76  
1072 BV Amsterdam

Voor **Brasserie Maris Piper & Maris Piper Chefs Table** zijn wij op zoek naar een gemotiveerde, enthousiaste horeca Assistent Restaurant Manager met uitstekende leidinggevende kwaliteiten!

Ben jij een (People) Manager, Assistent Restaurant Manager / Bedrijfsleider met ambities om door te groeien en weet je middels een positieve benadering de medewerkers in de bediening te enthousiasmeren, inspireren en motiveren? Weet jij hoe je onze gasten een onvergetelijke belevenis kunt bezorgen en kan je dit aan je collega's overbrengen? Ben jij een hospitality manager met een passie voor de horeca?

Dan ben jij misschien wel onze nieuwe captain Front of House! Als Assistent-Manager draag je zorg over het kwaliteitsniveau van de service richting de gast (in al zijn facetten), en ben je verantwoordelijk voor het wijnbeleid van het restaurant als assistent-sommelier. Hiervoor werk je nauw samen met restaurant manager alsmede met gemotiveerde bedieningsmedewerkers die onder jouw supervisie vallen. Onze ambitie binnen het restaurant richt zich op het hogere culinaire segment met o.a. notering in de Lekker500 en Gault&Millau (14,5 punten).

## Wie ben jij?

- Minimaal 1 jaar werkervaring in een soortgelijk restaurant, al dan niet in leidinggevende functie;
- Doorpakker/collegiaal/gastgericht;
- Ogen en oren die open staan voor extra omzetmogelijkheden/upsell aan tafel;
- Aanwezige productkennis m.b.t. keukenproducten; kennis van wijnen en wijn/spijscombinaties (SWEN-2) of bereid zijn hier zelf in te investeren;
- Je ervaart stilstand als achteruitgang;
- Commercieel en prijsbewust;
- Je bent een voorbeeld voor je collega's als het gaat om vriendelijkheid en voorkomendheid richting de gast.

## Wat bieden wij jou?

- Fulltime contract;
- Geen proeftijd, wij geloven in onze nieuwe medewerkers;
- Diverse doorgroeimogelijkheden en trainingsprogramma's;
- Een unieke ervaring in een dynamische werkomgeving;
- Een goed salaris (afgestemd op de functie en werkervaring);
- Maaltijden worden vergoed tijdens het werken;
- 25% personeelskorting in alle restaurants die vallen onder The BREDA Group;
- Jaarlijks een 9 weken durende wijncursus t.w.v. €530,-;
- Korting op je zorgverzekering;
- Budget voor je professionele ontwikkeling;
- Onlineprogramma voor geestelijk welzijn, gratis toegang tot coaches en psycholoog.

# Assistant Restaurant Manager

[www.bredagroup-amsterdam.com](http://www.bredagroup-amsterdam.com)



## Ons bedrijf

Restaurant Maris Piper  
Frans Halsstraat 76  
1072 BV Amsterdam

For **Brasserie Maris Piper & Maris Piper Chefs Table** we are looking for a motivated, enthusiastic Assistant Restaurant Manager with excellent leadership qualities!

Are you a (People) Manager, Assistant Restaurant Manager /Restaurant Supervisor with ambitions to grow and do you know how to enthuse, inspire and motivate the employees in the service through a positive approach? Do you know how to give our guests an unforgettable experience and can you convey this to your colleagues? Are you a hospitality manager with a passion for the hospitality industry?

Then you might be our new leader Front of House! As an Assistant Manager, you are responsible for the quality level of the service towards the guest, and you are responsible for the restaurant's wine catalog as an assistant sommelier. For this you assist the Restaurant Manager as well with motivating the front of house team who fall under your supervision. Our restaurant ambition are focused on the higher culinary segment, and we also are listed in the Lekker500 and Gault&Millau (14.5 points).

## Who are you?

- At least 1 year of work experience in a similar restaurant, and in a leading position;
- Ability to motivate your team;
- Hands on mentality / team player / guest-oriented;
- Excellent people skills, great communication and interpersonal skills;
- Product knowledge regarding kitchen products; knowledge of wines and wine/food combinations (SWEN-2)
- Commercial and price-conscious;
- You are an example to your colleagues when it comes to friendliness and courtesy towards the guest.

## What do we offer you?

- A good salary (adapted to your work experience);
- Fulltime contract;
- No probation period, we are committed to new employees;
- Meals/ lunch is provided by the company free of charge during your work;
- Free of charge drinks during your work;
- After your shift 3 alcoholic beverages free of charge;
- 25% employee discount in all of our restaurants within The Breda Group;
- mental wellbeing program, free access to coaches and psychologist;
- Wine course SWET 2 level, organized by The Breda Group;
- Discount on your health insurance;
- Various career opportunities and training programs;
- Budget for your professional development;
- A unique experience in a dynamic working environment.