

### Front of House

Trattoria BREDA wordt het nieuwe restaurant uit de koker van The BREDA Group! Een eigentijdse Trattoria waar een prachtige houtoven in de zaak centraal staat, alle pasta's in huis worden gemaakt en met de mooiste Italiaanse producten wordt gewerkt. De kookstijl is modern Italiaans, aangevuld met klassiekers als vitello tonnato en bucatini carbonara met guanciale die je niet wilt missen. De opening van Trattoria BREDA staat gepland voor deze zomer, voor zowel lunch, diner als een goed glas wijn.

Trattoria BREDA valt onder The BREDA Group. The BREDA Group is het moederbedrijf van Restaurant BREDA, Klein BREDA, Maris Piper, Píta en The Noodle Shop. Al deze bedrijven vallen onder de leiding van Freek van Noortwijk, Johanneke van Iwaarden en Vagarsh Mogatseljan.

### Wie ben jij?

Je bent iemand die passie heeft voor horeca, zich graag wil ontwikkelen en zijn/haar kennis wil verbreden (o.a. wijnkennis). Je bent gedreven, gastvrij en wil graag een hoogwaardige service verlenen zodat gasten jouw restaurant verlaten met een grote lach.

### Wat bieden wij jou?

- Flexibel contract;
- 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.
- online programma voor geestelijk welzijn, gratis toegang tot coaches en psycholoog.

### Reageren?

Ben jij diegene die wij zoeken, aarzel dan niet! Stuur je cv naar [jobs@bredagroup-amsterdam.com](mailto:jobs@bredagroup-amsterdam.com) en we nemen zo snel mogelijk contact met je op.

## Front of House

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

TRATTORIA  
**BREDA**

### Front of House

Trattoria BREDA will be the new restaurant of The BREDA Group! A contemporary Trattoria where a beautiful wood oven takes the centre stage of the restaurant, all pastas are made in-house and the finest Italian products are used. The cooking style is modern Italian, complemented by classics as vitello tonnato and bucatini carbonara with guanciale that you don't want to miss. Trattoria BREDA will open it's doors this summer and guests will be welcome for lunch, dinner and a good glass of wine seven days a week.

Trattoria BREDA is part of hospitality group The BREDA Group. Other companies in the group are Restaurant BREDA, Klein BREDA, Maris Piper, Píta and The Noodle Shop. All restaurants are led by Johanneke van Iwaarden, Freek van Noortwijk and Vagarsh Mogatseljan.

### Who are you?

You are someone with a passion for hospitality, who wants to continuously develop himself/herself and wants to broaden their knowledge (including produce- and wine knowledge). You are driven, hospitable and love to provide high-quality service, so that guests leave your restaurant with a big smile.

### What do we offer you?

- A flexible contract;
- various career opportunities and training programs;
- a unique experience in a dynamic work environment;
- a good salary (tailored to position and work experience);
- meals on duty;
- 25% staff discount in all restaurants within The BREDA Group;
- an annual 9-week wine course worth €530;
- discount on your health insurance.

### Apply

Are you the person we're looking for? Send your cv to [jobs@bredagroup-amsterdam.com](mailto:jobs@bredagroup-amsterdam.com) and we'll get in touch!