

LA COLLINE

• BRASSERIE •

BRASSERIE LA COLLINE IS OP ZOEK NAAR EEN FLOORMANAGER BEDIENING OM HET TEAM COMPLEET TE MAKEN!

Het leukste – én grootste – horecabedrijf van Oss zoekt een enthousiaste floormanager bediening. Grijp deze unieke kans en reageer! La Colline, De Bodega, De Nieuwe Wereld en Het Friethuys vormen samen prachtige horeca in Oss. Maak deel uit van een jong en ambitieus team. Je hebt ongeveer 100 collega's en een bedrijfscultuur die je alle kansen biedt.

Floormanager bediening

Je vindt het een uitdaging om verantwoordelijk te zijn, je bent een natuurlijk leider. Jij vindt het vanzelfsprekend dat de gast centraal staat en jij bent dan ook het aanspreekpunt voor onze gasten. Het team leiden houdt ook in dat jij bijdraagt aan het succes van het team door middel van zelf ontwikkelde trainingen. Licht administratieve werkzaamheden behoren ook bij je takenpakket maar je bent vooral bezig met het reilen en zeilen van de werkzaamheden op de werkvloer. En dat alles met oog voor detail zodat het totale plaatje perfect is.

Wat verwachten wij van jou?

- De gast blij maken is voor jou het belangrijkste;
- Je hebt een aantal jaren ervaring in de bediening;
- Je bent enthousiast en hebt doorzettingsvermogen;
- Je bent zorgvuldig;
- Je kan goed communiceren;
- Je blijft graag op de hoogte van ontwikkelingen op het gebied van eten en drinken;
- Je hebt de drang om te presteren en jezelf te verbeteren;
- Je wil fulltime werken (op basis van 38 uur);
- Je bent flexibel, werken in de weekenden en op feestdagen hoort erbij;
- Je houdt 1 januari vrij, want dan is het mooiste feest van het jaar, namelijk de nieuwjaarsborrel met zo'n 100 collega's!

Wat bieden wij jou?

- Uiteraard: passend salaris
- Een werkplek op toplocatie, je werkt midden in het bruisende centrum
- Afwisselend werk in een gezellig team waarmee je na het werk nog kan borrelen aan onze eigen bar
- Ruimte voor persoonlijke groei en ontwikkeling door je aan te sluiten bij onze F&B academy, waarbij we ruimte bieden voor trainingen en creativiteit
- De lekkerste verse maaltijden tijdens jouw pauze gemaakt in onze eigen keukens
- De leukste feestjes georganiseerd door onze personeelsvereniging
- Laundry service: je kleding hangt iedere dag fris gewassen voor je klaar als je komt werken
- Een personeels-app waarmee je altijd toegang hebt tot je rooster, ruilverzoeken en vrije dagen.

LA COLLINE

• BRASSERIE •

LA COLLINE IS OP ZOEK NAAR EEN TEAMPLAYER MET PASSIE VOOR ETEN EN DRINKEN!

Het leukste – én grootste – horecabedrijf van Oss zoekt een enthousiaste 1e medewerker bediening. Grijp deze unieke kans en reageer! La Colline, De Bodega, De Nieuwe Wereld en Het Friethuys vormen samen prachtige horeca in Oss. Maak deel uit van een jong en ambitieus team. Je hebt ongeveer 100 collega's en een bedrijfscultuur die je alle kansen biedt.

1e Medewerker Bediening

Je hebt samen met de floormanager de algemene leiding en verantwoordelijkheid op de werkvloer. Jij vindt het vanzelfsprekend dat de gast centraal staat, je doet er dan ook alles aan op de optimale gastbeleving te bieden. Je werkt mee in de bedieningsuitvoering en geeft leiding aan de medewerkers. Je denkt graag mee over verbeteringen en veranderingen in de algemene bedrijfsvoering (werkmethoden, roosters, kaart, acties e.d.). Je hebt oog voor detail, zodat het totale plaatje perfect is.

Wat verwachten wij van jou?

- De gast blij maken is voor jou het belangrijkste;
- Je hebt een aantal jaren ervaring in de bediening;
- Je bent enthousiast en hebt doorzettingsvermogen;
- Je bent zorgvuldig;
- Je kan goed communiceren;
- Je blijft graag op de hoogte van ontwikkelingen op het gebied van eten en drinken;
- Je hebt de drang om te presteren en jezelf te verbeteren;
- Je wil fulltime werken (op basis van 38 uur);
- Je bent flexibel, werken in de weekenden en op feestdagen hoort erbij;
- Je houdt 1 januari vrij, want dan is het mooiste feest van het jaar, namelijk de nieuwjaarsborrel met zo'n 100 collega's!

Wat bieden wij jou?

- Uiteraard: salaris
- Een werkplek op toplocatie, je werkt midden in het bruisende centrum
- Afwisselend werk in een gezellig team waarmee je na het werk nog kan borrelen aan onze eigen bar
- Ruimte voor persoonlijke groei en ontwikkeling door je aan te sluiten bij onze F&B academy, waarbij we ruimte bieden voor trainingen creativiteit
- De lekkerste verse maaltijden tijdens jouw pauze gemaakt in onze eigen keukens
- De leukste feestjes georganiseerd door onze personeelsvereniging
- Laundry service: je kleding hangt iedere dag fris gewassen voor je klaar als je komt werken
- Een personeels-app waarmee je altijd toegang hebt tot je rooster, ruilverzoeken en vrije dagen.

LA COLLINE

• BRASSERIE •

LA COLLINE IS OP ZOEK NAAR EEN COLLEGA IN DE BEDIENING!

Het leukste – én grootste – horecabedrijf van Oss zoekt een enthousiaste medewerker bediening. Grijp deze unieke kans en reageer! La Colline, De Bodega, De Nieuwe Wereld en Het Friethuys vormen samen prachtige horeca in Oss. Maak deel uit van een jong en ambitieus team. Je hebt ongeveer 100 collega's en een bedrijfscultuur die je alle kansen biedt.

Medewerker Bediening

Je werkt mee in de bedieningsuitvoering waar je taken bestaan uit het ontvangen van gasten, opnemen van bestellingen, het uitserveren van dranken en gerechten en het beantwoorden van vragen die gasten stellen. Het belangrijkste is dat je onze gasten een fijne tijd bezorgd tijdens een bezoek aan onze zaken. Je zorgt er samen met jouw team voor dat onze gasten zich thuis voelen en dat doe jij door nét dat stapje extra te zetten waardoor je de verwachtingen van de gast zult overtreffen.

Op drukke momenten blijf je rustig waarbij het van belang is dat je het overzicht kunt houden.

Wat verwachten wij van jou?

- De gast blij maken is voor jou het belangrijkste;
- Ervaring is erg fijn, maar wij nemen ook graag de tijd om jou dit geweldige vak te leren;
- Je bent enthousiast, gastgericht en representatief;
- Je wil minimaal 2 diensten werken;
- Je bent flexibel, werken in de avonden, weekenden en op feestdagen hoort erbij;
- Je houdt 1 januari vrij, want dan is het mooiste feest van het jaar, namelijk de nieuwjaarsborrel met zo'n 100 collega's!

Wat bieden wij jou?

- Uiteraard: salaris
- Een werkplek op toplocatie, je werkt midden in het bruisende centrum
- Afwisselend werk in een gezellig team waarmee je na het werk nog kan borrelen aan onze eigen bar
- Ruimte voor persoonlijke groei en ontwikkeling door je aan te sluiten bij onze F&B academy, waarbij we ruimte bieden voor trainingen en creativiteit
- De lekkerste verse maaltijden tijdens jouw pauze gemaakt in onze eigen keukens
- De leukste feestjes georganiseerd door onze personeelsvereniging
- Laundry service: je kleding hangt iedere dag fris gewassen voor je klaar als je komt werken
- De mogelijkheid om op meerdere locaties te werken
- Een personeels-app waarmee je altijd toegang hebt tot je rooster, ruilverzoeken en vrije dagen.

LA COLLINE

• BRASSERIE •

WIJ ZOEKEN EEN CHEF-KOK MET PASSIE & LIEFDE VOOR ZIJN VAK!

Het leukste – én grootste – horecabedrijf van Oss zoekt een enthousiaste chef-kok. Grijp deze unieke kans en reageer! La Colline, De Bodega, De Nieuwe Wereld en Het Friethuys vormen samen prachtige horeca in Oss. Maak deel uit van een jong en ambitieus team. Je hebt ongeveer 100 collega's en een bedrijfscultuur die je alle kansen biedt.

Chef-kok (zelfstandig werkend kok)

In deze passievolle functie ben je verantwoordelijk voor het bereiden van (samengestelde) gerechten. Je draagt verantwoordelijkheid voor de organisatie van de keuken. Je kunt hierbij denken aan het plannen en organiseren van de dagelijkse werkzaamheden en bereiden van gerechten/gerecht-gedeelten volgens recepturen en planning. Je bent creatief en je blijft graag op de hoogte van de laatste trends en ontwikkelingen op het gebied van food. Daarnaast ontvang en controleer jij de bestelde producten. Verder zorgt jij voor een goede kwaliteit en presentatie van de gerechten. Het naleven van de HACCP spreekt voor zich, hier ben je dagelijks mee bezig.

Wat verwachten wij van jou?

- De gast blij maken is voor jou het belangrijkste, ieder bordje moet Instagram-waardig zijn;
- Je hebt een aantal jaren ervaring in de keuken, koken is je passie;
- Je bent enthousiast en energiek;
- Je bent zorgvuldig;
- Ja kan goed communiceren;
- Je blijft graag op de hoogte van ontwikkelingen op het gebied van eten en drinken;
- Je hebt de drang om te presteren en jezelf te verbeteren;
- Je wil fulltime werken (op basis van 38 uur);
- Je bent flexibel, werken in de weekenden en op feestdagen hoort erbij;
- Je houdt 1 januari vrij, want dan is het mooiste feest van het jaar, namelijk de nieuwjaarsborrel met zo'n 100 collega's!

Wat bieden wij jou?

- Uiteraard: salaris
- Een werkplek op toplocatie, je werkt midden in het bruisende centrum
- Afwisselend werk in een gezellig team waarmee je na het werk nog kan borrelen aan onze eigen bar
- Ruimte voor persoonlijke groei en ontwikkeling door je aan te sluiten bij onze F&B academy, zoals bijvoorbeeld trainingen en een bezoek aan onze leveranciers met jouw team
- De mogelijkheid je eigen kruiden te planten in onze moestuin bij de Stadse Boeren
- De leukste feestjes georganiseerd door onze personeelsvereniging
- Ruimte voor creativiteit: of je nu een week of een jaar bij ons werkt we staan altijd open voor nieuwe initiatieven en ideeën.
- Een personeels-app waarmee je altijd toegang hebt tot je rooster, ruilverzoeken en vrije dagen.

WIJ ZOEKEN EEN ZELFSTANDIG WERKEND KOK MET ENTHOUSIASME EN TALENT!

Het leukste – én grootste – horecabedrijf van Oss zoekt een enthousiaste zelfstandig werkend kok. Grijp deze unieke kans en reageer! La Colline, De Bodega, De Nieuwe Wereld en Het Friethuys vormen samen prachtige horeca in Oss. Maak deel uit van een jong en ambitieus team. Je hebt ongeveer 100 collega's en een bedrijfscultuur die je alle kansen biedt.

Zelfstandig werkend kok

In deze functie ben je verantwoordelijk voor het bereiden van (samengestelde) gerechten. Je draagt samen met jouw team verantwoordelijkheid voor de kwaliteit van de keuken. Je kunt hierbij denken de dagelijkse werkzaamheden en bereiden van gerechten/gerecht-gedeelten volgens recepturen en planning. Je bent creatief en je blijft graag op de hoogte van de laatste trends en ontwikkelingen op het gebied van food. Je controleert dagelijks de kwaliteit van de producten waarmee je werkt en draagt hierdoor bij aan top gerechten met unieke presentatie. Goede hygiëne draagt bij aan een goed bedrijfsresultaat, je kent de regels van de hygiënecode HACCP.

Wat verwachten wij van jou?

- De gast blij maken is voor jou het belangrijkste, ieder bordje moet Instagram-waardig zijn;
- Je hebt een aantal jaren ervaring in de keuken, koken is je passie;
- Je bent enthousiast en energiek;
- Je bent zorgvuldig;
- Je blijft graag op de hoogte van ontwikkelingen op het gebied van eten en drinken;
- Je wil fulltime werken (op basis van 38 uur);
- Je bent flexibel, werken in de weekenden en op feestdagen hoort erbij;
- Je houdt 1 januari vrij, want dan is het mooiste feest van het jaar, namelijk de nieuwjaarsborrel met zo'n 100 collega's!

Wat bieden wij jou?

- Uiteraard: salaris
- Een werkplek op toplocatie, je werkt midden in het bruisende centrum
- Afwisselend werk in een gezellig team waarmee je na het werk nog kan borrelen aan onze eigen bar
- Ruimte voor persoonlijke groei en ontwikkeling door je aan te sluiten bij onze F&B academy, zoals bijvoorbeeld trainingen en het bezoeken van onze leveranciers.
- De mogelijkheid je eigen kruiden te planten in onze moestuin bij de Stadse Boeren
- De leukste feestjes georganiseerd door onze personeelsvereniging
- Ruimte voor creativiteit: of je nu een week of een jaar bij ons werkt we staan altijd open voor nieuwe initiatieven en ideeën.
- Een personeels-app waarmee je altijd toegang hebt tot je rooster, ruilverzoeken en vrije dagen.

LA COLLINE

• BRASSERIE •

PASSIE VOOR ETEN? DAN ZOEKT LA COLLINE JOU!

Het leukste – én grootste – horecabedrijf van Oss zoekt een enthousiaste medewerker keuken. Grijp deze unieke kans en reageer! La Colline, De Bodega, De Nieuwe Wereld en Het Friethuys vormen samen prachtige horeca in Oss. Maak deel uit van een jong en ambitieus team. Je hebt ongeveer 100 collega's en een bedrijfscultuur die je alle kansen biedt.

Medewerker keuken

In deze functie ben je verantwoordelijk voor voorbereidende werkzaamheden (mise en place) en voor het bereiden van (samengestelde) gerechten. Samen met je team maak je het de Chef-kok zo makkelijk mogelijk. Je kunt hierbij denken de dagelijkse werkzaamheden en bereiden van gerechten/gerecht-gedeelten volgens recepturen en planning. Je bent een harde werker en zet nét dat stapje extra om de wensen van onze gasten te overtreffen.

Wat verwachten wij van jou?

- De gast blij maken is voor jou het belangrijkste, ieder bordje moet Instagram-waardig zijn;
- Ervaring in de keuken is fijn, maar we willen jou ook heel graag het vak zelf leren;
- Je bent enthousiast en energiek;
- Je bent zorgvuldig;
- Je wil minimaal 2 diensten in de week werken;
- Je bent flexibel, werken in de avond, weekenden en op feestdagen hoort erbij;
- Je houdt 1 januari vrij, want dan is het mooiste feest van het jaar, namelijk de nieuwjaarsborrel met zo'n 100 collega's!

Wat bieden wij jou?

- Uiteraard: salaris
- Een werkplek op toplocatie, je werkt midden in het bruisende centrum
- Afwisselend werk in een gezellig team waarmee je na het werk nog kan borrelen aan onze eigen bar
- Ruimte voor persoonlijke groei en ontwikkeling door je aan te sluiten bij onze F&B academy, waarbij er ruimte is voor trainingen en creativiteit.
- De lekkerste verse maaltijden tijdens jouw pauze gemaakt in onze eigen keukens
- De leukste feestjes georganiseerd door onze personeelsvereniging
- Ruimte voor creativiteit: of je nu een week of een jaar bij ons werkt we staan altijd open voor nieuwe initiatieven en ideeën.
- De mogelijkheid om op meerdere locaties te werken
- Een personeels-app waarmee je altijd toegang hebt tot je rooster, ruilverzoeken en vrije dagen.

LA COLLINE

• BRASSERIE •

BEN JIJ ZORGVULDIG EN OOG VOOR DETAIL? DAN HEBBEN WIJ DE BIJBAAN VOOR JOU!

Het leukste – én grootste – horecabedrijf van Oss zoekt een enthousiaste afwas medewerker. Grijp deze unieke kans en reageer! La Colline, De Bodega, De Nieuwe Wereld en Het Friethuys vormen samen prachtige horeca in Oss. Maak deel uit van een jong en ambitieus team. Je hebt ongeveer 100 collega's en een bedrijfscultuur die je alle kansen biedt.

Afwas medewerker

Voor deze belangrijke functie zoeken wij jongens of meiden die ons komen helpen om de spoelkeuken spik en span te houden. Samen met je collega's zorg jij ervoor dat de afwas gedaan wordt, de keuken op orde blijft. Je zorgt voor alle vaste schoonmaakwerkzaamheden. Jouw inzet is onmisbaar in de schakel tussen de keuken en het restaurant.

Wat verwachten wij van jou?

- De gast blij maken is voor jou het belangrijkste;
- Je bent minimaal 15 jaar oud;
- Je bent enthousiast en energiek;
- Je bent netjes en hebt oog voor detail;
- Je wil minimaal 2 diensten in de week werken;
- Je bent flexibel, werken in de avond, weekenden en op feestdagen hoort erbij;
- Je houdt 1 januari vrij, want dan is het mooiste feest van het jaar, namelijk de nieuwjaarsborrel met zo'n 100 collega's!

Wat bieden wij jou?

- Uiteraard: salaris
- Een werkplek op toplocatie, je werkt midden in het bruisende centrum
- Afwisselend werk in een gezellig team waarmee je na het werk nog kan borrelen aan onze eigen bar
- Ruimte voor persoonlijke groei en ontwikkeling door je aan te sluiten bij onze F&B academy, waarbij we ruimte bieden voor trainingen en creativiteit
- De lekkerste verse maaltijden tijdens jouw pauze gemaakt in onze eigen keukens
- De leukste feestjes georganiseerd door onze personeelsvereniging
- De mogelijkheid om op meerdere locaties te werken
- Een personeels-app waarmee je altijd toegang hebt tot je rooster, ruilverzoeken en vrije dagen.

LA COLLINE

• BRASSERIE •

BEN JIJ ZORGVULDIG EN OOG VOOR DETAIL? DAN ZOEKEN WIJ JOU!

Het leukste – én grootste – horecabedrijf van Oss zoekt een enthousiaste interieurverzorg(st)er. Grijp deze unieke kans en reageer! La Colline, De Bodega, De Nieuwe Wereld en Het Friethuys vormen samen prachtige horeca in Oss. Maak deel uit van een enthousiast team. Je hebt ongeveer 100 collega's en een bedrijfscultuur die je alle kansen biedt.

Interieurverzorg(st)er

Voor deze functie zoeken wij iemand die ons komt versterken in de ochtenden, om 4 horeca zaken spik en span te houden. Samen met je collega's zorg jij ervoor dat alle vaste schoonmaakwerkzaamheden gedaan worden, zodat het restaurant en de keuken op orde blijft. Hierbij kun je denken aan de vloer, deuren, ramen, sanitair, meubilair en onderdelen in de keuken. Jouw inzet is onmisbaar en geven een schone en frisse indruk van de bedrijven.

Wat verwachten wij van jou?

- Je bent enthousiast en energiek;
- Je bent netjes en hebt oog voor detail;
- Je wil 10 - 15 uur in de week werken;
- Je kunt in de ochtenden werken van 07:00 – 10:00 uur;
- Je houdt 1 januari vrij, want dan is het mooiste feest van het jaar, namelijk de nieuwjaarsborrel met zo'n 100 collega's!

Wat bieden wij jou?

- Uiteraard: salaris
- Een werkplek op toplocatie, je werkt midden in het bruisende centrum
- Vanaf 10:00 uur nog een hele dag voor jezelf
- De leukste feestjes georganiseerd door onze personeelsvereniging
- De mogelijkheid om op meerdere locaties te werken
- Een personeels-app waarmee je altijd toegang hebt tot je rooster, ruilverzoeken en vrije dagen.