

PART TIME FLOOR MANAGER @ Puerto Burrito

Hilversum Start rond Jan/ Feb 2025



De vibe van pure ingrediënten, Latin music en een team vol passie: bij Puerto Burrito voelt elke shift als een mini-fiesta. Klaar om leiding te geven én mee te bouwen aan onze groei?

Wie zijn wij?

Puerto Burrito is een Latin-inspired 360° horecaconcept: restaurant, terras, take-away, delivery en catering. Wij maken verrassend en kwalitatief comfort- en streetfood met pure, verse ingrediënten. Geen pakjes — wél passie en smaak.

Wat ga je doen?

- Meewerkend floormanager: continuïteit op de werkvloer brengen
- Sfeer, structuur en hospitality trainen (ism team)
- Meedenken over processen, kwaliteit, beleving en sales
- Coachen en motiveren van het team
- Aanspreekpunt op de vloer voor gasten, collega's en directie
- Personeelsplanning, inkoop en basisadministratie

Wie ben jij?

- Aantal jaren horeca-ervaring, liefst met organisatorische skills of hospitality-opleiding
- Ervaring als floormanager en SHV-diploma zijn een pré
- Energiek, gastgericht en betrouwbaar
- Professioneel, representatief en een teamspeler
- Initiatiefrijk, zelfstandig en gericht op verbetering en groei van mens en onderneming.
- Warm welkom voor gasten, inspirerend voor collega's
- Denkt mee over groei van concept en organisatie

Wat bieden wij?

- Aantrekkelijk salaris + fooien
- Personeelseten tijdens je shift
- Flexibele parttime baan rond de 30-32 uur (wo-zo, beschikbaar op drukke dagen)
- Schappelijke werktijden (meestal 14:00-22:00, 4-5 dagen p/w)
- Werken in een topteam op een hotspot locatie in Hilversum
- Vakantiegeld, pensioen en personeelskorting
- Dynamische werkplek met toekomstplannen
- Vrijheid, verantwoordelijkheid en doorgroeimogelijkheden richting bedrijfsleiding

Klaar om mee te groeien?

Bekijk @puerto.burrito op Instagram.

Stuur je CV + motivatie naar info@puertoburrito.nl en kom kennismaken!