

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

Souschef

Je baan is niet zomaar een baan bij Thym

Thym is dé plek in Eindhoven waar gasten altijd met een grote glimlach worden ontvangen. In onze New York-style bistro met Eindhovense flair genieten zij van tijdloze klassiekers en iconische gerechten. Of dat nu in onze elegante inrichting is of op het zonnige terras met een glas Chablis in de hand: stralende service maakt het geheel compleet. Van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat is iedereen welkom. Voor een verse croissant, een uitgebreide lunch, zeetong of een mooi glas bourgondische wijn. Thym voelt warm, stijlvol en gastvrij aan — en jij kunt daar als souschef een belangrijke rol in spelen.

Souschef (32-38u/wk)

Wij zijn op zoek naar een ambitieuze souschef voor 32 of 38 uur per week. Je bent enthousiast, leergierig, gemotiveerd en een echte teamplayer. Het niveau waar wij op werken is je niet vreemd en je hebt vooral zin om met kwalitatief goede producten heerlijke en mooie gerechten te serveren. We zijn opzoek naar een souschef die werkt vanuit zijn hart en een passie voor koken heeft. Je hebt ervaring in de keuken en je kan goed plannen en coördineren. Je wordt blij van het coachen, trainen en opleiden van het (nieuw)keukenpersoneel. Als de chef-kok afwezig is ben jij de eindverantwoordelijke in de keuken.

Deze baan komt met bijzonder goede secundaire voorwaarden zoals vaste roosters, interne trainingen om veel te blijven leren en de mogelijkheid leiding te geven. Daarnaast werk je met producten van het seizoen. Overuren worden allemaal geregistreerd en netjes verwerkt!!

Wat bieden wij jou?

- Een fijne motiverende werksfeer
- We staan voor elkaar klaar
- Gezellige borrels en teamuitjes
- Eerlijke urenregistratie en normale werktijden
- Trainingen, opleiding en cursussen!
- Tijdig gemaakte roosters
- Mogelijkheden voor een flexibel rooster
- Veel mogelijkheid tot inbreng, meedenken
- Eigen verantwoordelijkheden en vrijheden
- Doorgroeimogelijkheden
- Een goed werk/privé verdeling
- Werkweek van 32 of 38 uur met passend salaris



Wat breng jij mee?

- Een enthousiaste en positieve houding
- Je hebt voldoende ervaring in de keuken
- Je hebt ervaring met leidinggeven en motiveren
- Je bent flexibel en beschikbaar in het weekend en doordeweeks. Vaste dagen zijn af te spreken
- Je wil graag jezelf verder blijven ontwikkelen
- Je bent service gericht en zet altijd het extra stapje voor jouw gasten
- Je woont in de regio

Loop je warm voor deze functie?

Word jij ons nieuwe familielid? Stuur jouw CV met een begeleidende brief en een foto aan ons toe office@beehospitality.nl en keuken@hotelparkzicht.nl

We nemen binnen 3 dagen contact met jou op.

Benieuwd naar onze sfeer?

[Instagram.com/thymbyparkzicht](https://www.instagram.com/thymbyparkzicht)

www.thym.nl

