

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

VACATURE BIJ THYM BY PARKZICHT

Junior sous chef

De stap van koken naar meesturen, met iemand die je meeneemt.

Thym is de bar en bistro van Hotel Parkzicht, aan de rand van het Stadswandelpark in Eindhoven. New York-style, met Eindhovense flair. Van vroeg in de ochtend tot laat in de avond zit het er vol: een verse croissant aan de bar, een uitgebreide lunch op het terras, zeetong bij een glas Chablis. Levendig, warm en gastvrij, en precies daarom is het hier leuk koken.

DE KEUKEN

Je werkt in een gloednieuwe Rosval keuken. Ruim opgezet, alles nieuw en op orde, zodat je bezig kunt zijn met koken in plaats van met improviseren. Gemiddeld draaien we zo'n 80 couverts bij de lunch en 80 bij het diner. Je werkt voor de chef, in een team dat elkaar kent en voor elkaar klaarstaat.

WAT JE GAAT DOEN

Je staat met beide voeten in de keuken en groeit tegelijk in je rol. De sous chef neemt je mee in alles wat er naast het koken bij komt kijken: bestellingen, HACCP, het bewaken van kwaliteit en het begeleiden van collega's en leerlingen. Stap voor stap, met echte verantwoordelijkheid en niet alleen op papier.

Je bent het aanspreekpunt als de sous chef er niet is, en je denkt mee over gerechten en werkwijzen. Voor wie op termijn sous chef of chef wil worden, is dit de plek om dat te leren. Binnen de groep komen regelmatig posities vrij, ook bij de opening van Hotel Clara.

UREN	38 uur per week
------	-----------------

WERKDAGEN	4 of 5 dagen, in overleg
-----------	--------------------------

SALARIS	€2.600 tot €3.200 bruto bij 38 uur, plus fooi
---------	---

DIENSTEN	Aaneengesloten, geen splitdiensten
----------	------------------------------------

OVER BEE HOSPITALITY

Thym is onderdeel van Bee Hospitality, het familiebedrijf van Nicky en Derk met Hotel Parkzicht, Thym, Pizzeria Hout en Casa Pepe in Eindhoven. In 2027 opent Hotel Clara. Kort gezegd: er is bij ons altijd ergens een volgende stap te zetten.



WAT WIJ JOU BIEDEN

- Aaneengesloten diensten, dus geen splitdiensten
- Roosters die op tijd bekend zijn, met vaste vrije dagen in overleg. Je hoeft niet elk weekend te werken
- Transparante urenregistratie en gezonde werktijden
- 35% personeelskorting bij alle zaken van Bee Hospitality: Hotel Parkzicht, Thym, Pizzeria Hout, Casa Pepe en straks Hotel Clara
- Gratis diner en overnachting na je proeftijd, zodat je Thym een keer als gast meemaakt
- Personeelsmaaltijd, pensioenopbouw en gratis parkeren voor de deur
- Trainingen, cursussen en opleidingen. Wil je verder leren, dan denken we mee
- Doorgroeimogelijkheden binnen de hele groep, ook richting de opening van Hotel Clara
- Teamuitjes en borrels waar we oprecht zin in hebben

WAT JIJ MEEBRENGT

- Ervaring als zelfstandig werkend kok in een vergelijkbare keuken
- Zin om leiding te geven, of dat te leren van iemand die het je graag leert
- Overzicht: je ziet wat er nodig is voordat iemand het vraagt
- Collegialiteit, je hebt geduld met leerlingen en nieuwe mensen
- Flexibele inzetbaarheid, doordeweeks en in het weekend, met vaste dagen in overleg
- Je woont in de omgeving van Eindhoven

LOOP JE WARM VOOR DEZE FUNCTIE?

Stuur je cv en een korte motivatie naar Ruud Borst via ruud@hotelparkzicht.nl. We nemen binnen drie dagen contact met je op. Liever eerst even sparren over de mogelijkheden? Mail gerust, dan bellen we je terug.