

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

VACATURE BIJ THYM BY PARKZICHT

Sous chef

Samen met de chef de keuken neerzetten zoals jij vindt dat het hoort.

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

Als sous chef sta je naast de chef. Je draait mee in de service en bent daarnaast verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken: inkoop en bestellingen, HACCP, het rooster en het aansturen van het keukenteam. Je denkt mee over de kaart en over de gerechten die we per seizoen wisselen.

Je begeleidt de junior sous chef en de koks, en je bewaakt het niveau waar we voor staan. Je krijgt de vrijheid om dingen op jouw manier te organiseren, met een chef en een directie die bereikbaar zijn en meedenken. Korte lijnen, want dit is een familiebedrijf.

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

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

SALARIS	€2.800 tot €3.300 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

- Minimaal drie jaar ervaring in een vergelijkbare keuken, waarvan een deel in een leidinggevende rol
- Ervaring met inkoop, HACCP en het aansturen van een team, of het vertrouwen dat je dat snel oppakt
- Rust en overzicht, ook op een volle zaterdag
- Een eigen mening over kwaliteit en de wil om die over te brengen op je team
- 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.