



Leerling Zelfstandig werkend kok

JOB ALERT

Wij zijn op zoek naar een ambitieuze leerling kok(s) die een uitdaging aandurven en verder willen groeien!

Je bent enthousiast, leergierig, gemotiveerd en een echte teamplayer. Wil je graag alle vak technieken leren van ons enthousiast keukenteam? Bij ons zal je als leerling alle facetten van het vak leren en heb je de mogelijkheid om door te groeien. Daarnaast werk je nauw samen met onze Chef Kok en Sous Chef.

Wij leren je graag het niveau waar wij op werken en je hebt vooral zin om met kwalitatief goede producten heerlijke en mooie gerechten te serveren.

Stuur je cv naar keuken@hotelparkzicht.nl t.a.v. Stef de Schaaf of bezoek www.thym.nl of bel naar 040 211 48 88.

THYM

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

Je baan is niet zomaar een baan bij Thym!

De keuken van Thym staat voor hoge kwaliteit, ambachtelijkheid en herkenbaarheid. Klassieke Franse gerechten zoals ze bedoeld zijn. Wij werken primair lokaal en seizoensgebonden. De service sluit hier naadloos op aan met haar oprechte en ongedwongen gastvrijheid. Met een overwegend klassieke Europees gedomineerde wijnkaart, zowel populaire, lokale én eigen bieren maar ook diverse cocktails is het aanbod aan dranken voor de gasten ruim.

Thym is dé plek in Eindhoven waar je altijd met een grote glimlach wordt ontvangen.

Voor elke persoonlijke of zakelijke gelegenheid ben je meer dan welkom. Van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat, van verse croissants tot zeetong, van heerlijke koffie tot bourgondische wijnen. Je bent altijd welkom bij Thym.

Wij zijn zeven dagen in de week geopend van ontbijt tot en met diner. Het bijbehorende 4-sterrenhotel Parkzicht is geliefd bij gasten uit zowel Nederland als de rest van de wereld.

Wij werken samen: met elkaar en voor elkaar. We maken samen plezier, we zijn ambitieus, we leren samen verder en genieten van iedere dag samen met onze gasten. Bij ons maak je deel uit van de Parkzicht Familie.

Leerling zelfstandig werkend kok

Wij zijn op zoek naar een ambitieuze leerling zelfstandig werkende kok(s) die een uitdaging aandurven en verder willen groeien!

Je bent enthousiast, leergierig, gemotiveerd en een echte teamplayer. Wil je graag alle vak technieken leren van ons enthousiast keukenteam? Bij ons zal je als leerling alle facetten van het vak leren en heb je de mogelijkheid om door te groeien. Wij leren je graag het niveau waar wij op werken en je hebt vooral zin om met kwalitatief goede producten heerlijke en mooie gerechten te serveren.

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

Wat bieden we jou?

- Goede begeleiding
- 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
- Werkweek van 32 uur met passend salaris

Wat bied jij ons?

- Een enthousiaste en positieve houding
- Je hebt voldoende ervaring in de keuken
- Je bent flexibel en beschikbaar in het weekend en doordeweeks. Vaste dagen zijn af te spreken
- Je wil graag jezelf verder blijven ontwikkelen
- Je woont in de regio

Loop je warm voor deze functie?

Word jij ons nieuwe familielid? Dan voegen we je graag zodra we weer open mogen toe aan ons team. Stuur jouw CV met een begeleidende brief en een foto aan ons toe t.a.v. Stef de Schaaf - office@beehospitality.nl

We nemen binnen 3 dagen contact met jou op.

Check voor nog meer info:

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

www.thym.nl