



# Sous Chef

## JOB ALERT

Wij zijn op zoek naar een ambitieuze Sous Chef voor 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.

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.

Stuur je cv naar [keuken@hotelparkzicht.nl](mailto:keuken@hotelparkzicht.nl) t.a.v. Stef de Schaaf of bezoek [www.thym.nl](http://www.thym.nl) of bel naar 040 211 48 88.

**THYM**



# Sous Chef

## SOUS CHEF

---

- Je hebt ervaring in de keuken en je kan goed plannen en coördineren.
- Je hebt ervaring met leidinggeven, aansturen en motiveren.
- Je wordt blij van het coachen, trainen en opleiden van het (nieuw)keukenpersoneel.

## WAT BIED JE ONS

---

- Je hebt een enthousiast en positieve houding
- 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 servicegericht en zet altijd een extra stapje voor jouw gasten.

## WAT KRIJG JE ER VOOR?

---

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

Stuur je cv naar [keuken@hotelparkzicht.nl](mailto:keuken@hotelparkzicht.nl) t.a.v. Stef de Schaaf of bezoek [www.thym.nl](http://www.thym.nl) of bel naar 040 211 48 88.

**THYM**