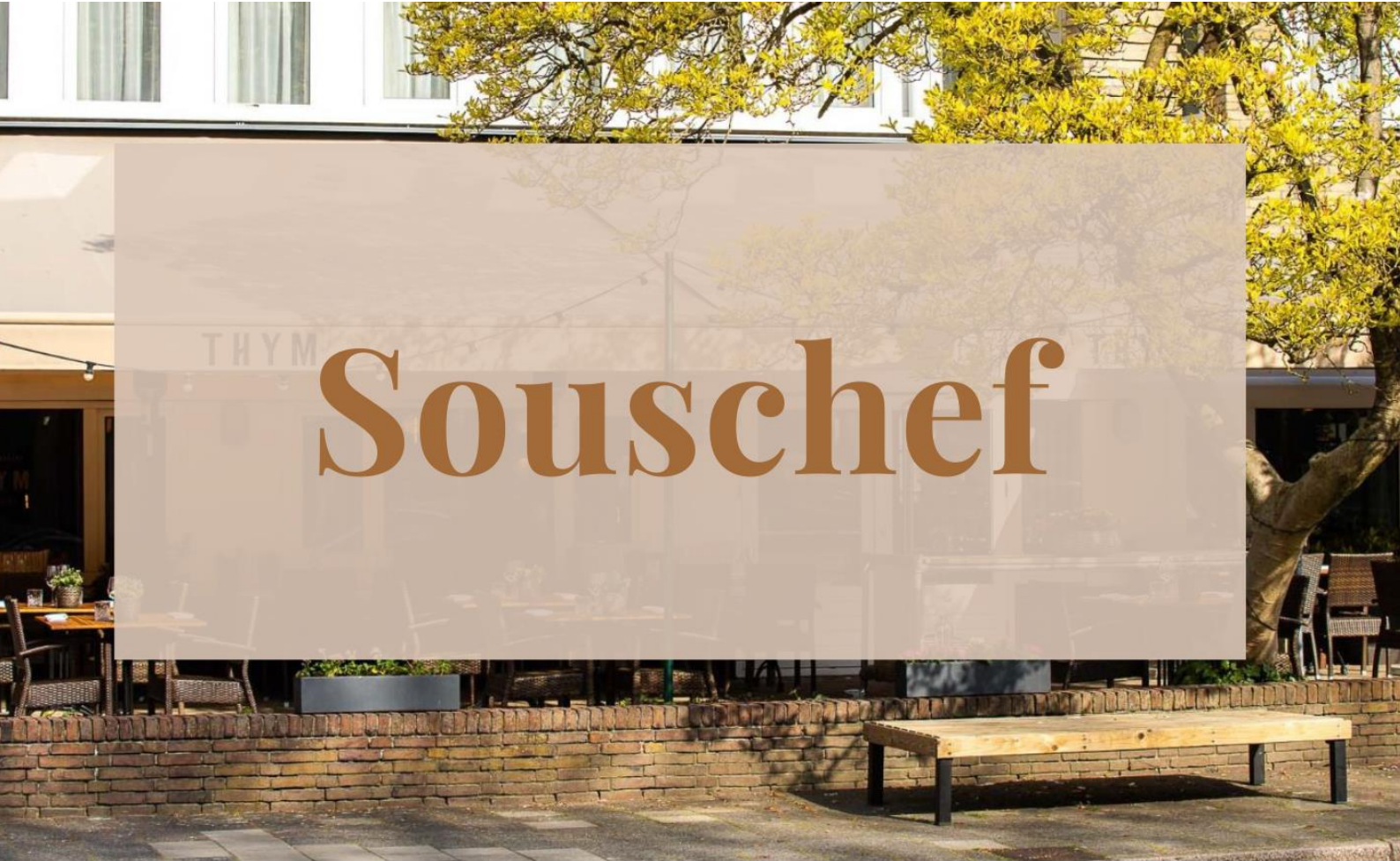




Souschef

JOB ALERT

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.

Je wordt blij van het coachen, trainen en opleiden van het keukenpersoneel. Als de chef-kok afwezig is, ben jij de eindverantwoordelijke in de keuken.

Stuur je cv naar keuken@hotelparkzicht.nl, bezoek www.thym.nl of bel naar 085 087 60 52.

THYM

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

Je baan is niet zomaar een baan bij Thym!

De keuken van Thym staat voor hoge kwaliteit, ambachtelijkheid, eenvoud 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.

Souschef

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 we 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 bied jij ons?

- 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.

Check voor nog meer info:

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

www.thym.nl