

Welkom bij Tijn!

Tijn is dé plek in Zandvoort waar je zijn moet - Lekker, spannend en vertrouwd. We maken gerechten voor je met eerlijk en zorgvuldig gekozen producten en dat proef je! Kom je voor een driegangenmenu, een tafel vol gerechtjes of een snelle hap tussendoor. Met je ouders, alleen of met een groot gezelschap, het is oké, we hebben iets lekkers dat erbij past.

Ons assortiment is vers en wordt iedere dag met zorg bereid door onze koks. Wij zijn ons team compleet aan het maken en een ontbijt/lunch chef past hier nog perfect bij. Dus heb jij passie voor koken? En lijkt het jou leuk om voor een jong, professioneel horeca bedrijf werkzaam te zijn? Ben jij een ochtendmens of wil je er eentje worden? Solliciteer dan vandaag nog!

Functie-eisen:

- 1 jaar werkervaring als kok
- Je hebt een flexibele instelling met positieve energie
- Je bent stressbestendig
- Zelfstandig en resultaatgericht
- Communicatief vaardig en sociaal ingesteld

Uitkomsten:

Je zorgt ervoor dat de processen binnen jouw verantwoordelijkheden optimaal gestructureerd worden. Je plant en voert mise en place werkzaamheden uit. Onder jouw verantwoordelijkheden vallen o.a. ook: HACCP, onderhoud materiaal, culinair, persoonlijke huisregels en hygiëneregels worden nagestreefd.

Wie zoeken wij:

Je bent energiek, ziet het van de positieve kant, het is altijd oplosbaar. Je geeft blijk van dynamiek, enthousiasme en houdt van aanpakken. Ondernemend, zorgt dat dingen gedaan worden ondanks dat het soms buiten je eigen functie ligt. Als ontbijt chef start je de dag zelfstandig op, en bereid je de eerste dingen vast voor zodat de ochtend vlekkeloos overgenomen wordt door de middagploeg. Je bent loyaal en zorgzaam. Loyaal aan je team en gasten, respecteert de gezamenlijk gemaakte afspraken. Zorgzaam door op 360 graden inzetbaar te zijn, voor organisatie, mens en omgeving. Ontploo jezelf, stel je open en kwetsbaar op en blijf leren. Ambitie heb je en durf je openlijk na te streven.

Wat bieden wij jou:

- Zelf de keuze uit een 4 of 5 daagse werkweek;
- De kans om jezelf te ontplooien in een jong en gedreven team;
- Een leerproces zowel in koken zelf en persoonlijke groei;
- Een salaris conform de markt en passend bij je functie en ervaring (€2600 - €3000);
- Een plek om je eigen passie en creativiteit kwijt te kunnen;

Mail je CV naar: werken@tijnakersloot.nl. Hopelijk tot snel!