

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. Dus heb jij passie voor koken? En lijkt het jou leuk om voor een jong, professioneel horeca bedrijf werkzaam te zijn? Solliciteer dan vandaag nog!

Als onze nieuwe Sous-chef:

- Ben je het aanspreekpunt in de keuken bij af- maar ook aanwezigheid van de Chef
- Ben je samen met de Chef verantwoordelijk voor alle medewerkers in de keuken
- Verantwoordelijk voor de voorraden en het bestellen ervan
- Leef je altijd de HACCP na
- Heb je een afgerond koksdiploma

Je kan snel een persoonlijke en professionele ontwikkeling bij ons doormaken. Je kan de keuken runnen op het moment dat de Chef-kok niet aanwezig is, of zal dit dus snel leren. Je ondersteunt het keukenteam op een enthousiaste manier en hebt een positieve invloed op de rest van de groep. Het management kan je ondersteunen met het maken van de nieuwe menukaart en hier kan je dan ook je creativiteit laten zien.

Het is mogelijk om cursussen buiten Tijn te volgen, om zo nog beter te worden in wat je het allerliefste doet

Wat bieden wij jou:

- De kans om jezelf te ontplooiën 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 - €3500)
- Een plek om je eigen passie en creativiteit kwijt te kunnen;
- Aan het eind van de werkdag het mooiste uitzicht van Nederland

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