

## Floreal Holidays – Chef cuisinier (H/F/X)

### **Chef cuisinier recherché au centre de vacances et de congrès Floreal à Blankenberge**

Floreal Blankenberge offre quelque chose pour chacun : une semaine en famille en juillet ou en août dans un appartement, un petit week-end d'évasion, un séjour agréable à deux en formule hôtelière ou encore une midweek avec une association remplie d'activités sportives — tout est possible chez nous !

Pour une fête de famille ou une communion, vous êtes également à la bonne adresse : profiter d'un bon repas dans une ambiance détendue, pendant que les enfants s'amuse sur l'aire de jeux.

#creatingmemoriestogether

Pour notre site à Blankenberge, nous recherchons un Chef cuisinier expérimenté capable de hisser notre cuisine à un niveau supérieur et d'inspirer une équipe.

#### **Votre fonction**

En tant que Chef cuisinier, vous êtes responsable de l'ensemble des opérations de cuisine de notre brasserie et de notre restaurant. Vous combinez créativité culinaire, talent organisationnel et leadership.

#### **1. Gestion & organisation**

- Vous dirigez, encadrez et motivez l'équipe de cuisine
- Vous établissez les plannings de travail et répartissez les tâches
- Vous veillez à la bonne collaboration entre la cuisine et la salle
- Vous assurez une organisation efficace de tous les processus en cuisine

#### **2. Responsabilité culinaire**

- Vous développez et renouvez les menus, suggestions et buffets
- Vous veillez au goût, à la présentation et à une qualité constante
- Vous optimisez les recettes et le coût des denrées (food cost)
- Vous garantissez une exécution correcte de tous les plats

#### **3. Suivi opérationnel**

- Vous gérez les stocks et passez les commandes
- Vous contrôlez les livraisons en termes de qualité et de quantité
- Vous veillez à la rentabilité et limitez le gaspillage alimentaire
- Vous organisez la mise en place et le service à un niveau optimal

#### **4. Hygiène & sécurité**

- Vous garantissez le respect strict des normes HACCP
- Vous veillez à l'ordre, à la propreté et à la sécurité en cuisine

- Vous contrôlez le stockage et la transformation des denrées alimentaires

## Qu'est-ce qu'on attend de vous ?

**Nous recherchons un véritable esprit d'équipe, prêt à se dépasser, en quête d'innovation et d'originalité, et pour qui l'hospitalité est une valeur essentielle.**

- Expérience avérée en tant que Chef cuisinier ou Sous-chef
- Solides compétences en leadership et en organisation
- Connaissance approfondie de la gestion de cuisine et du food cost
- Créatif, innovant et orienté qualité
- Excellente maîtrise des normes HACCP
- Résistant au stress et flexible (travail en soirée et le week-end)
- Esprit d'équipe avec une attitude positive et motivante
- Bonne maîtrise du néerlandais, tant à l'oral qu'à l'écrit

## Qu'est-ce que nous vous proposons ?

**Une fonction passionnante au sein d'une organisation dynamique et saine, avec un fort accent sur la diversité, les possibilités de formation et le développement de carrière.**

- Un contrat à temps plein
- Un package salarial conforme au marché, assorti d'avantages extralégaux
- Une fonction à responsabilités, stimulante et à fort impact
- De l'espace pour l'initiative personnelle, la créativité et la vision culinaire
- Une organisation qui valorise l'initiative et la créativité
- Accès à la plateforme d'avantages pour le personnel Benefits@Work
- Indemnité kilométrique et/ou indemnité vélo
- Possibilités de formation interne
- Écochèques
- Prime de fin d'année
- Tarif préférentiel sur tous les sites du groupe Floreal

<https://www.florealgroup.be/nl>