

## Floreal Holidays – Cuisinier Brasserie (H/F/X)

### **Cuisinier recherché pour Brasserie Bo Rivage à Neufchâteau**

La cuisine de type brasserie de Bô Rivage se veut généreuse, simple et gourmande alliant des saveurs de la cuisine française ainsi que des spécialités belges et autres découvertes plus exotiques. Le restaurant au look moderne et cosy dispose d'une grande terrasse bordant le lac qui offre une vue magnifique sur la Vallée du Lac de Neufchâteau et la forêt d'Anlier. Profitez d'une pause gourmande au calme en plein cœur de la nature !

Vous avez la passion de la cuisine et aimez travailler en équipe dans une ambiance où qualité et convivialité sont essentielles ? Alors cette cuisine est faite pour vous !

#### **Ce que vous apporterez à la recette du succès :**

Réalise toutes les préparations et s'occupe de disposer et présenter les mets. Réalise à cet effet le planning et l'organisation des activités. Assure le calcul des commandes et le contrôle de tout ce qui est nécessaire. Garantit la qualité de tous les mets.

#### **1. Service préparatoire :**

- réalise la mise en place de tous les aliments chauds et froids: potages, entrées, plats de résistance, sauces, salades, desserts, pâtisseries
- cuit la viande, les poissons et la volaille; prépare toutes les sauces
- exécute les préparations pour banquets ou buffets

#### **2. Pendant le service :**

- prépare et achève les mets suivant la commande; respecte le planning/temps, recette, méthode de travail et organisation du travail
- dispose et garnit les aliments sur assiettes ou plats et les place aubain-marie, respecte les portions des différents composants des repas
- veille à l'utilisation optimale des matières premières, présentation, goût et qualité
- donne des instructions aux manœuvres de cuisine
- fournit des explications quant à la composition des mets sur demande du client

#### **3. Après le service :**

- débarrasse la cuisine
- contrôle et traite les restes de nourriture
- contrôle la qualité et la fraîcheur des produits
- assure l'entreposage et la conservation hygiénique des denrées alimentaires
- maintient l'ordre et la propreté dans les frigos et surgélateurs
- contrôle le stock et réalise les commandes nécessaires, contrôle la qualité et la quantité des livraisons, signale les

anomalies

- nettoie le lieu et les instruments de travail
- assure l'ordre, la netteté et la sécurité dans la cuisine
- respecte les normes de sécurité pendant les activités
- fait preuve de créativité dans la recherche, l'élaboration et la présentation de nouvelles préparations, mets ou présentations
- assure le planning/menu et la composition des mets et du menu (carte), en concertation avec le responsable ou gérant

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

**Nous recherchons un véritable esprit d'équipe qui ose se remettre en question, qui recherche l'innovation et l'individualité et pour qui l'hospitalité est une nécessité absolue.**

- Vous avez une excellente connaissance des techniques et des produits
- Vous parlez couramment le français ( la connaissance du Néerlandais est une valeur ajoutée )
- Vous connaissez les directives HACCP
- Vous avez le sens du raffinement et de l'hygiène
- Vous êtes motivé(e) et entreprenant(e)
- Vous avez le sens de l'hospitalité
- Vous êtes créatif et vous trouvez de nouvelles idées
- Vous êtes communicatif et avez une attitude positive
- Vous travaillez de manière autonome mais aussi en équipe
- Vous êtes fiable, ponctuel et résistant au stress
- Vous êtes flexible, enthousiaste et prêt à travailler le soir et le week-end

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

**Un poste passionnant dans une organisation dynamique et saine qui met l'accent sur la diversité, les possibilités de formation et les perspectives d'avancement.**

- Un contrat à temps plein à durée indéterminée
- Un salaire compétitif + des avantages extralégaux : assurance hospitalisation (après 1 an de service)
- Une organisation qui laisse place à l'initiative et à la créativité
- Accès à la plateforme d'avantages Benefits@Work
- Indemnité kilométrique et/ou 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>