

Floreal Holidays – Cuisinier saisonnier - Travaillant seul (juin-septembre) (H/F/X)

Cuisinier saisonnier - Travaillant seul recherché pour le restaurant pop-up de l'Hôtel Bo Rivage à Neufchâteau (juin-septembre)

Notre hôtel de 37 chambres offre un cadre paisible et convivial, idéalement situé près de la Vallée du Lac et des axes E411/E25. En intégrant notre équipe, vous contribuerez à offrir une expérience unique aux clients, qu'ils voyagent pour affaires ou loisirs. Entre nature, sérénité et service de qualité, venez travailler dans un environnement chaleureux avec une vue imprenable sur le lac ! Vous souhaitez participer à cette aventure et donner un coup de fouet à votre carrière ? Le poste ci-dessous est peut-être fait pour vous !

#creatingmemoriestogether

Vous voulez cuisiner librement dans un cadre unique cet été? Le restaurant de notre hôtel recherche **un·e cuisinier·e motivé·e travaillant seul** pour animer la cuisine de notre **restaurant pop-up**, à l'été 2025. Une belle opportunité de prendre des responsabilités dans un environnement sécurisé et structuré.

Vous êtes le créateur de goût qui fait de chaque repas une expérience ? En tant que cuisinier travaillant seul, vous êtes le cœur battant de notre cuisine. Vous préparez des plats délicieux avec passion et soin et veillez à ce que chaque client se sente le bienvenu, avant même d'avoir goûté sa première bouchée. Vous alliez professionnalisme et organisation et savez garder une vue d'ensemble, même en cas d'affluence. Avec votre enthousiasme, votre indépendance et votre amour de la cuisine, vous préparez chaque jour des repas frais, savoureux et équilibrés. Vous veillez à la propreté, à la gestion des stocks et au bon déroulement du service. En bref : vous êtes l'ingrédient secret de vacances réussies !

Vous êtes prêt à laisser votre marque dans notre cuisine? Posez votre candidature dès aujourd'hui et faites partie de l'équipe de Floreal Holidays !

Votre mission :

- Élaborer une carte simple, fraîche, locale ou à thème, selon ton style
- Préparer les plats du jour et les suggestions
- Gérer les commandes, les stocks et l'hygiène
- Travailler en coordination avec le service en salle
- Participer aux repas pour les clients (demi-pension) et les petits groupes
- Respecter les normes de sécurité pendant les opérations
- Contrôler la qualité et la fraîcheur des produits
- Assurer un stockage et une conservation hygiéniques des produits alimentaires
- Maintenir les réfrigérateurs et les congélateurs propres et bien rangés
- Maintenir le lieu de travail et les outils de travail propres

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

Nous recherchons un-e cuisinier-e autonome, passionné.e, curieux d'innovation et d'authenticité, pour qui l'hospitalité est une évidence absolue et qui correspond à ce profil:

- Formation ou expérience en cuisine (restauration traditionnelle ou brasserie)
- Sens de l'organisation, autonomie, rigueur
- Créativité, efficacité, esprit d'équipe
- Expérience de l'HACCP et sens aigu de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Envie de s'impliquer dans un projet saisonnier dynamique

Qu'est-ce que nous vous proposons ?

Nous offrons un cadre de travail où tu peux exprimer pleinement ta créativité et ton propre style en cuisine. Vous travaillez en toute autonomie, avec liberté et responsabilités, dans un environnement qui valorise la qualité, la fraîcheur et le plaisir de recevoir. Le tout dans un lieu convivial, avec un bon équilibre entre vie professionnelle et personnelle, des conditions justes et une équipe présente en soutien si besoin.

- Un contrat salarié saisonnier (juin-septembre)
- Un salaire concurrentiel
- Un restaurant tout équipé
- Une clientèle vacances déjà présente
- Un cadre naturel et convivial
- Possibilité de logement sur place

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