

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

Cuisinier - Travaillant seul recherché pour Le Hameau de la Semois à Bouillon

Le Hameau de la Semois, un vaste village de vacances situé le long de la majestueuse rivière Semois, ouvrira ses portes le 18 octobre 2025. Ce projet comprendra 101 lodges durables, un vaste espace pour camping-cars ainsi que toutes les installations modernes attendues par les hôtes, garantissant une expérience de vacances inoubliable.

Situé sur les rives pittoresques de la Semois, le domaine offre un cadre idyllique pour de nombreuses activités, telles que le kayak, la pêche ou encore des promenades relaxantes le long de la rivière. En plus des emplacements pour camping-cars, des emplacements pour tentes seront également disponibles, permettant aux visiteurs de s'immerger pleinement dans la beauté naturelle du site avec leur propre équipement de camping.

Le village de vacances proposera également des salles de réunion, un restaurant, une plaine de jeux intérieure et une petite boutique, afin d'accueillir au mieux aussi bien les familles que les groupes et les clients professionnels.

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
- 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 à temps partiel ou plein d'une durée déterminée de 6 mois avec possibilité de prolongation
- Heures à discuter
- Salaire compétitif + avantages extralégaux
- 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
- Tarif préférentiel sur tous les sites du Groupe Floreal

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