

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 domaine de vacances situé le long de la majestueuse rivière Semois, a ouvert ses portes en décembre 2025. Le domaine comprend 101 lodges durables, un grand espace pour camping-cars ainsi qu'un large éventail de services modernes offrant aux visiteurs une expérience de séjour inoubliable.

Situé sur les magnifiques rives de la Semois, le domaine constitue le point de départ idéal pour des activités telles que le kayak, la pêche ou encore de belles promenades le long de la rivière. En plus des emplacements pour camping-cars, il propose également des emplacements pour tentes, permettant aux visiteurs de profiter pleinement de la beauté naturelle de la région avec leur propre matériel.

Le domaine dispose également de salles de réunion, d'un restaurant, d'une aire de jeux intérieure et d'une boutique, offrant ainsi des services adaptés aux familles, aux groupes et aux visiteurs 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>