

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

### Cuisinier - Travaillant seul - recherché pour Floreal Holidays à La Roche-en-Ardenne

Floreal La Roche-en-Ardenne est situé sur 4 hectares le long de la rivière l'Ourthe. Sa localisation, à moins de 800 mètres du centre de La Roche-en-Ardenne, vous invite à vous détendre et à vous ressourcer dans un cadre naturel exceptionnel. Grâce à sa situation unique et à ses nombreux atouts, le Floreal La Roche-en-Ardenne offre une combinaison parfaite de détente, de sports, de divertissements, de visites culturelles et de cuisine locale. #creatingmemoriestogether

**Cuisinier(ère) recherché(e) pour une aventure pleine de saveurs à La Roche-en-Ardenne !**

Tu es un(e) chef passionné(e), créatif(ve) et prêt(e) à mettre du feu aux fourneaux ?

Chez **Floreal La Roche-en-Ardenne**, on cherche un(e) **cuisinier(ère)** qui transforme chaque assiette en un vrai moment de bonheur. Ici, tu ne cuisines pas seulement — tu crées des souvenirs de vacances.

**Découvrez ici ce qui est au menu pour vous:**

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 au bain-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 produit

- 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 êtes capable de travailler de manière autonome et de gérer la cuisine
- 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
- 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.**

- Salaire compétitif
- Une organisation qui laisse place à l'initiative et à la créativité
- Indemnité kilométrique ou de vélo
- Possibilités de formation interne
- Écochèques
- Prime de fin d'année
- Tarif spécial dans tous les sites du groupe Floreal

