

Floreal Holidays – Sous-Chef (H/F/X)

Sous-chef recherché pour Floreal Holidays à Nieuwpoort

Floreal Nieuwpoort offre quelque chose à chacun : une semaine en famille en juillet ou en août dans un appartement, un week-end, un séjour confortable pour deux ou un midweek avec toutes sortes d'activités sportives avec une association, tout est possible chez nous ! Nous sommes aussi l'endroit idéal pour les fêtes de famille ou les événements de groupe : dégustez un délicieux repas dans une ambiance décontractée, pendant que les enfants s'ébattent sur l'aire de jeux. #creatingmemoriestogether

Nous cherchons un(e) Sous-Chef à Nieuwpoort – Faites mijoter votre talent en bord de mer ! Vous êtes le(la) chef(fe) d'orchestre qui transforme chaque service en une symphonie de saveurs ? À Floreal Holidays Nieuwpoort, nous recherchons un(e) Sous-Chef passionné(e), audacieux(se), avec une bonne dose de flair. Vous cuisinez avec le cœur, vous guidez avec style, et vous adorez sentir le soleil sur votre peau pendant que ça crépite en cuisine.

Au menu :

- Être (co-)responsable de l'organisation de la cuisine.
- Superviser et assister l'équipe
- Préparer et dresser les plats
- Veiller au bon déroulement du service
- (Co)Composer le menu et la carte des suggestions et apporter de la créativité dans l'élaboration des menus / buffets.
- Co-calculer, préparer, transmettre et contrôler la gestion des stocks.
- Vous veillez à la propreté et à l'ordre dans la cuisine conformément aux directives HACCP.
- Vous formez et supervisez le personnel de cuisine
- Vous (co)gérez la planification de la cuisine, vous établissez les plannings de congé, vous planifiez conjointement les horaires du personnel, etc.

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 et écrivez couramment le néerlandais
- Formation en hôtellerie ou diplôme de chef cuisinier ou équivalent grâce à une expérience pertinente
- Vous connaissez les directives HACCP
- Vous avez le sens du raffinement et de l'hygiène
- Vous êtes motivé(e) et entreprenant(e)

- 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 dirigez votre 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.

- Un contrat à durée indéterminée à temps plein
- Salaire compétitif + avantages sociaux : 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 sociaux Benefits@Work
- Indemnité kilométrique et/ou de vélo
- Possibilités de formation interne
- Écochèques
- Prime de fin d'année
- Tarif spécial dans tous les sites du groupe Floreal

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