

Floreal Holidays – Sous-Chef (H/F/X)

Sous-Chef recherché au Centre de Vacances/Congrès Floreal à Blankenberge

Floreal Blankenberge offre quelque chose à chacun : une semaine en famille en juillet ou en août dans un appartement, un week-end, un séjour confortable dans une formule hôtelière pour deux ou un midweek avec toutes sortes d'activités sportives au sein d'une association, tout est possible chez nous !

Nous sommes aussi l'endroit idéal pour les fêtes de famille ou les communions : dégustez un délicieux repas dans une ambiance décontractée, pendant que les enfants s'ébattent dans la plaine de jeux.
#creatingmemoriestogether

Êtes-vous le créateur de goût qui fait briller notre cuisine ? Nous sommes à la recherche d'un **Sous-Chef** qui a du cran, de la passion et le sens de la perfection. Vous êtes le bras droit du chef, la force silencieuse derrière chaque plat réussi et la force motrice d'une cuisine dynamique. Prêt à mettre votre talent au service d'un travail plein de saveur ?

Vos missions sont les suivantes :

- Être (co-)responsable de l'organisation de la cuisine.
- Superviser et assister l'équipe
- Préparer et dresser les plats

- Assurer le bon déroulement du service
- (Co)Composer le menu et la carte des suggestions et apporter de la créativité à l'élaboration des menus / buffets.
- 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 d'excellentes connaissances techniques et des produits
- Vous parlez et écrivez couramment le néerlandais
- Diplôme d'école hôtelière 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 et entreprenant
- Vous êtes créatif et avez 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
- Vous êtes 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 temps plein à durée indéterminée
- Un salaire compétitif + des avantages extralégaux : 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 Benefits@Work
- Indemnité kilométrique et/ou vélo
- Possibilités de formation interne
- Écochèques

- Prime de fin d'année
- Tarif préférentiel sur tous les sites du Groupe Floreal

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