

## Floreal Holidays – Kok - Alleenwerkend (M/V/X)

### **Kok - Alleenwerkend gezocht voor Le Hameau de la Semois in Bouillon**

Le Hameau de la Semois, een uitgestrekt vakantiedomein aan de majestueuze rivier de Semois, heeft in december 2025 zijn deuren geopend. Het domein bestaat uit 101 duurzame lodges, een ruim campergedeelte en tal van moderne faciliteiten die gasten een onvergetelijke vakantie-ervaring bieden.

Gelegen aan de prachtige oevers van de Semois vormt het de ideale uitvalsbasis voor activiteiten zoals kajakken, vissen en heerlijk wandelen langs het water. Naast camperplaatsen zijn er ook kampeerplekken voor tenten, zodat bezoekers die met hun eigen uitrusting reizen zich volledig kunnen onderdompelen in de natuurlijke schoonheid van de omgeving.

Daarnaast beschikt het domein over vergaderzalen, een restaurant, een binnenspeeltuin en een winkeltje, waardoor zowel gezinnen, groepen als zakelijke gasten optimaal worden bediend.

**Ben jij de smaakmaker die van elke maaltijd een beleving maakt?** Als alleenwerkend kok ben jij het kloppend hart van onze keuken. Je bereidt met passie en zorg heerlijke gerechten en zorgt ervoor dat elke gast zich welkom voelt, nog voor het eerste hapje geproefd is. Je combineert vakmanschap met organisatie en weet perfect het overzicht te bewaren – ook als het druk is. Met jouw enthousiasme, zelfstandigheid en liefde voor koken, tover jij elke dag verse, smakelijke en evenwichtige maaltijden op tafel. Je draagt zorg voor netheid, voorraadbeheer en een vlotte service. Kortom: jij bent het geheime ingrediënt van een geslaagde vakantie!

**Klaar om jouw stempel te drukken op onze keuken?** Solliciteer vandaag nog en word deel van het Floreal Holidays team!

#### **Jouw missie:**

- Een eenvoudige, frisse, lokale of thematische kaart opstellen, volgens jouw stijl
- De dagschotels en suggesties bereiden
- Bestellingen en voorraden en beheren
- Samenwerken met de bediening in de zaal
- Tijdens de werkzaamheden de veiligheidsnormen in acht nemen
- De kwaliteit en versheid van producten controleren
- Zorgen voor hygiënische opslag en bewaring van levensmiddelen
- Koelkasten en vriezers netjes en schoon houden
- De werkplek en het werkgereedschap schoon houden

### **Wat wordt er van jou verwacht?**

**We zoeken een zelfstandige kok met passie, gedreven door vernieuwing en authenticiteit, voor wie gastvrijheid een vanzelfsprekendheid is met volgend profiel:**

- Opleiding of ervaring in koken (traditionele catering of brasserie)
- Organisatorische vaardigheden, autonomie, striktheid

- Creativiteit, efficiëntie, teamgeest
- Ervaring met HACCP en een sterk besef van hygiëne en voedselveiligheid
- Bereidheid om deel te nemen aan een dynamisch seizoensgebonden project

## **Wat bieden wij jou aan?**

**Bij ons krijg je de ruimte om je eigen stijl te ontwikkelen en je creativiteit tot uiting te brengen in de keuken. Je werkt zelfstandig, met veel vrijheid en verantwoordelijkheid, in een omgeving waar kwaliteit, versheid en beleving centraal staan. We bieden een fijne werkplek, met een goede balans tussen werk en privé, eerlijke voorwaarden en een team dat klaarstaat om je te ondersteunen waar nodig.**

- Een deeltijds of voltijds contract van bepaalde duur (6 maanden) met mogelijkheid tot verlenging
- Uren in overleg
- Competitief salaris + extralegale voordelen
- Een organisatie die ruimte laat voor initiatief en creativiteit
- Toegang tot het voordelenplatform Benefits@Work
- Kilometer- en/of fietsvergoeding
- Mogelijkheden tot interne opleiding
- Voordeeltarief op alle sites van de Floreal Groep

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