

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 vakantiedorp langs de majestueuze rivier de Semois, opent op 18 oktober 2025. Dit project zal 101 duurzame lodges, een ruim campergedeelte en alle moderne faciliteiten omvatten die gasten verwachten, wat een onvergetelijke vakantie-ervaring belooft.

Gelegen aan de pittoreske oevers van de Semois, biedt de locatie een idyllische omgeving voor diverse activiteiten, zoals kajakken, vissen en ontspannen wandelingen langs de rivier. Naast camperplaatsen zijn er ook kampeerplaatsen voor tenten, zodat bezoekers zich met hun eigen kampeeruitrusting volledig kunnen onderdompelen in de natuurlijke pracht van het gebied.

Verder beschikt het resort 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>