

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

Kok - Alleenwerkend - gezocht voor Floreal Holidays in La Roche-en-Ardenne

Floreal La Roche-en-Ardenne ligt op 4 hectare langs de rivier de Ourthe. De ligging, op minder dan 800 meter van het centrum van La Roche-en-Ardenne, nodigt je uit om te ontspannen en nieuwe energie op te doen in een uitzonderlijke natuurlijke omgeving. Dankzij de unieke ligging en de vele troeven biedt Floreal La Roche-en-Ardenne de perfecte combinatie van ontspanning, sport, animatie, culturele bezoeken en de lokale keuken. #creatingmemoriestogether

Kok gezocht voor smaakvolle avonturen in La Roche-en-Ardenne!

Ben jij een chef met pit, passie en een flinke dosis creativiteit?

Bij **Floreal La Roche-en-Ardenne** zoeken we een **kok** die van elk bord een belevenis maakt. Hier kook je niet gewoon — je serveert vakantiegeluk.

Ziehier wat er voor jou op het menu staat:

Voert alle voorbereidingen uit en regelt en presenteert het eten. Hiervoor plan en organiseer je activiteiten. Berekent bestellingen en controleert alles wat nodig is. Garandeert de kwaliteit van alle gerechten.

1. Voorbereidende dienst:

- bereidt alle warme en koude gerechten: soepen, voorgerechten, hoofdgerechten, sauzen, salades, desserts, gebak, enz.
- kookt vlees, vis en gevogelte; bereidt alle sauzen
- bereidt voedsel voor banketten of buffetten

2. Tijdens het serveren:

- bereidt en voltooit de gerechten volgens de bestelling; volgt de planning/tijd, receptuur, werkwijze en werkorganisatie
- schikt en garneert het eten op borden of schalen en plaatst deze in een bain-marie; houdt zich aan de porties van de verschillende onderdelen van de maaltijd
- zorgt voor optimaal gebruik van grondstoffen, presentatie, smaak en kwaliteit
- geeft instructies aan keukenpersoneel
- geeft op verzoek van de klant uitleg over de samenstelling van gerechten

3. Na de bediening:

- ruimt de keuken op
- controleert en behandelt restjes
- controleert de kwaliteit en versheid van de producten
- zorgt voor hygiënische opslag en bewaring van levensmiddelen
- houdt koelkasten en vriezers netjes en schoon

- controleert de voorraadniveaus en plaatst eventuele bestellingen, controleert de kwaliteit en kwantiteit van leveringen en meldt afwijkingen
- maakt de werkplek en het werkgereedschap schoon
- houdt de keuken netjes, schoon en veilig
- neemt tijdens de werkzaamheden de veiligheidsnormen in acht
- toont creativiteit bij het onderzoeken, ontwikkelen en presenteren van nieuwe bereidingen, gerechten of presentaties
- stelt de planning/menu en de samenstelling van gerechten en de menukaart (à la carte) op, in overleg met de chef-kok of leidinggevende

Wat wordt er van jou verwacht?

We zoeken een echte teamplayer die zichzelf durft uit te dagen, die vernieuwing en eigenzinnigheid zoekt en voor wie gastvrijheid een absolute noodzaak is.

- Je bent in staat om zelfstandig te werken en de keuken te beheren
- Je hebt een uitstekende technische en productkennis
- Je spreekt vloeiend Frans (kennis van het Nederlands is een meerwaarde)
- Je bent vertrouwd met HACCP richtlijnen
- Je hebt gevoel voor verfijning en hygiëne
- Je bent gemotiveerd en ondernemend
- Je hebt zin voor gastvrijheid
- Je bent creatief en komt met nieuwe ideeën
- Je bent communicatief vaardig en hebt een positieve instelling
- Je werkt zowel zelfstandig als in teamverband
- Je bent betrouwbaar, punctueel en stressbestendig
- Flexibel, enthousiast en bereid om 's avonds en in het weekend te werken

Wat bieden wij jou aan?

Een boeiende functie in een dynamische en gezonde organisatie met een sterke nadruk op diversiteit, opleidingsmogelijkheden en loopbaanontwikkeling.

- Concurrerend salaris
- Een organisatie die initiatief en creativiteit aanmoedigt
- Kilometer- of fietsvergoeding
- Interne opleidingsmogelijkheden
- Ecocheques
- Eindejaarspremie
- Speciale tarieven in alle vestigingen van Floreal

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