

Floreal Holidays – Kok Brasserie (M/V/X)

Kok gezocht voor Brasserie Bo Rivage in Neufchâteau

De brasseriekeuken van Bô Rivage is royaal, eenvoudig en heerlijk, en combineert de smaken van de Franse keuken met Belgische specialiteiten en andere exotische ontdekkingen. Het restaurant heeft een moderne, gezellige uitstraling en een groot terras aan het meer met een prachtig uitzicht over de vallei van het meer van Neufchâteau en het bos van Anlier. Geniet van een rustige gastronomische pauze in het hart van de natuur!

Heb jij passie voor koken en werk je graag in een team waar kwaliteit en sfeer centraal staan? Dan is deze keuken jouw plek!

Wat jij inbrengt in het recept voor succes:

Maakt alle voorbereidingen en is verantwoordelijk voor het schikken en presenteren van de gerechten. Plant en organiseert hiervoor 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 de bediening :

- bereidt en voltooit gerechten volgens bestelling; houdt zich aan planning/tijd, receptuur, werkwijze en werkorganisatie
- schikt en garneert het voedsel op borden of schalen en plaatst deze in de 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 dienst :

- ruimt de keuken op
- controleert en behandelt restjes
- controleert de kwaliteit en versheid van 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?

Wij zoeken een echte teamplayer die zichzelf durft uitdagen en op zoek gaat naar vernieuwing, eigenheid en voor wie hospitality een absolute must is.

- Je hebt een uitstekende technische en productkennis
- Je spreekt vloeiend Frans (kennis van het Nederlands is een meerwaarde)
- Je bent vertrouwd met de HACCP-richtlijnen
- Je hebt zin 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 sterk accent op diversiteit, opleidingskansen en doorgroeimogelijkheden.

- Een voltijds contract van onbepaalde duur
- Een competitief salaris + extralegale voordelen: hospitalisatieverzekering (na 1 jaar dienst)
- Een organisatie die initiatief en creativiteit aanmoedigt
- Toegang tot het voordelenplatform Benefits@Work
- Kilometervergoeding en/of fietsvergoeding
- Interne opleidingsmogelijkheden
- Ecocheques
- Eindejaarspremie
- Preferentiële tarieven in alle vestigingen van Floreal Group

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