

Floreale Holidays – Seizoenskok - Alleenwerkend (juni-september) (M/V/X)

Seizoenskok - Alleenwerkend gezocht voor het pop-up restaurant van Hotel Bo Rivage in Neufchâteau (juni-september)

Ons hotel met 37 moderne kamers biedt een rustige en gastvrije omgeving, ideaal gelegen nabij de Vallei van het Meer en de snelwegen E411/E25. Als teamlid draag je bij aan een unieke gastervaring, of ze nu voor zaken of ontspanning komen. Werken bij ons betekent een warm team, een prachtige natuurlijke omgeving en een adembenemend uitzicht op het meer! #creatingmemoriestogether

Wil jij deze zomer vrij koken in een unieke omgeving? Ons hotel-restaurant is op zoek naar een gemotiveerde **alleenwerkend kok** om de keuken van ons pop-up restaurant te runnen in de zomer van 2025. Dit is een geweldige kans om verantwoordelijkheden op je te nemen in een veilige en gestructureerde omgeving.

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
- Meehelpen aan de maaltijden voor gasten (halfpension) en kleine groepen
- 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 seizoenscontract (juni-september)
- Een competitief salaris
- Een volledig uitgerust restaurant
- Een bestaande vakantie-klientenkring
- Een natuurlijke en vriendelijke omgeving
- Mogelijkheid tot accommodatie ter plaatse

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