



CHEF KOK

Voltijds

Startdatum: eerste kwartaal 2027

Locatie: Domaine de Graux,

Doornik — functie op locatie



Meer dan gastvrijheid. Een project met betekenis. Help mee een nieuwe duurzame bestemming vorm te geven.

Domaine de Graux is een agro-ecologische boerderij van 120 hectare in Doornik, geworteld in meer dan 500 jaar geschiedenis. Vandaag begint het Domaine aan een nieuw hoofdstuk als ontmoetingsplek voor bedrijven en organisaties: een plek waar voeding, natuur, gastvrijheid, leren en menselijke verbinding samenkomen.

In het hart van deze bestemming staat "The Harvest", een ultralokale evenementenkeuken van boer tot bord. Ze vertrekt van de oogst uit onze groentetuin, akkers en boomgaarden, aangevuld met producten van biologische producenten uit de regio. The Harvest ondersteunt de evenementen op het Domaine in al hun diversiteit: seminaries, vergaderingen, banketten, buffetten, walking dinners ...

Terwijl we ons voorbereiden op onze opening in maart 2027, zoeken we een chef-kok die deze visie deelt en een culinair aanbod kan bedenken en aansturen, van het allereerste evenement tot de seizoenen die volgen.

Een unieke kans

Als chef-kok geef je vorm aan de culinaire identiteit van Domaine de Graux en breng je de gastronomische visie van het Domaine tot leven. Je creëert een keuken waarin de oogst van de boerderij elk bord inspireert. Jouw speelterrein: verzorgde buffetten van ontbijt tot diner, creatieve walking dinners, seminarielunches, banketten ...

Voor de opening ontwikkel je het concept en de menu's, help je de keuken mee opzetten en rekruteer en bereid je je team voor. In nauwe samenwerking met de Operations Director, de F&B Director en het landbouwteam maak je van de oogst van het Domaine een gulle, duurzame en logistiek vlekkeloze beleving.

Wat je zult opbouwen en leiden

Een culinair B2B-evenementenaanbod uitwerken

- Menu's en formats bedenken voor bedrijfsevenementen: buffetten, walking dinners, banketten, ontbijten, pauzes en seminarielunches.
- Een verfijnde, kleurrijke en gulle keuken brengen, zonder formele gastronomie, ontworpen om vlot geserveerd te worden aan groepen van wisselende grootte.
- Het voedingscharter van het Domaine waarmaken: van boer tot bord, seizoensgebonden, duurzaam, voedzaam en met een lage CO2-voetafdruk.
- Plantaardig centraal stellen in het aanbod, met zorgvuldig gekozen eiwitten, waaronder het Black Angus-rund en het Mangalica-varken die op het Domaine worden gekweekt.

Samenwerken met de boerderij en de producenten

- Menu's samenstellen op basis van de groenten, kruiden, eetbare bloemen en het fruit van het Domaine; samen met het groenteteam de behoeften vooruitplannen.
- De oogst aanvullen met lokale bioproducten, bij voorkeur van producenten binnen een straal van ongeveer 30 km, afhankelijk van kwaliteit en beschikbaarheid.

De opening voorbereiden

- Uitrusting, leveranciers, voorraden, hygiëneprocedures en productiemethodes op punt zetten voor evenementencatering.
- De keukenbrigade rekruteren en opleiden; proeverijen, productietests en testservices organiseren vóór maart 2027.

Evenementen en de brigade aansturen

- Reservaties, volumes, speciale dieetwensen en timings vooruitplannen; productiefiches opstellen en de mise-en-place verzekeren.
- De kwaliteit, presentatie, porties en het bijvullen van de buffetten bewaken, net als het vlotte verloop van walking dinners en banketten.
- Samenwerken met de F&B-, sales- en eventteams, onder coördinatie van de Operations Director. De bediening valt onder de F&B-directie.

Een betrouwbare, veilige en duurzame keuken runnen

- Toezien op HACCP, traceerbaarheid, allergenen, temperaturen, bewaring en schoonmaak; voedselverspilling beperken.
- Aankopen, voorraden, technische fiches, grondstofkosten en personeelsbehoeften beheren in functie van de evenementen en budgetten.

Hoe ziet jouw eerste successen eruit?

Voor de opening heb je:

- Een helder aanbod van buffetten, walking dinners en banketten uitgewerkt, trouw aan de identiteit van het Domaine.
- Een operationele dialoog opgezet met de boerderij en een netwerk van lokale bioproducenten.
- Een keuken, een team en procedures klaargezet die afgestemd zijn op evenementenvolumes.
- Je formats, hun kwaliteit en hun vlotte verloop getest en gevalideerd tijdens testservices.

Wie zoeken we?

We zoeken een productie- en evenementenchef die creatief en georganiseerd is en de waarden van het Domaine deelt.

- Stevige keukenervaring, idealiter in banqueting, catering of B2B-evenementen, en de capaciteit om een kleine brigade aan te sturen.
- Een sterk vooruitziend vermogen: volumes, organisatie van de mise-en-place, timing, regelmaat en flexibiliteit bij onvoorziene situaties.
- Liefde voor elegante buffetten, walking dinner-hapjes en deelmenu's die even lekker zijn als mooi gepresenteerd.
- Een oprechte betrokkenheid bij "van boer tot bord", plantaardig, seizoensgebonden en koolstofarm koken.
- Een collaboratieve en ondernemende houding; je voelt je thuis in een project in opbouw.
- Frans; kennis van het Nederlands en/of Engels is een troef.
- Vlot overweg kunnen met digitale tools.

Waarom aansluiten bij het team van Domaine de Graux?

- De vrijheid om een eigen culinaire signatuur te creëren voor professionele evenementen, zonder de beperkingen van een publiek restaurant.
- Een biologische boerderij van 120 hectare op een steenworp van je keuken: groenten, kruiden, bloemen, boomgaarden, Black Angus-runderen en Mangalica-varkens.
- Een sleutelrol bij het creëren van evenementformats die ambitieus, warm en verantwoord zijn.
- Een geëngageerd team en de kans om bij te dragen aan een baanbrekende agro-ecologische bestemming.

*We verwelkomen sollicitaties van mensen met uiteenlopende achtergronden en identiteiten. Bij
Domaine de Graux verrijken verschillende perspectieven ons ecosysteem.*



Hoe solliciteren?

**Stuur ons jouw cv en een korte
motivatiebrief of -video waarin je vertelt
waarom deze functie en deze plek jou
aanspreken:**

info@domainedegraux.com