

**Anlage A**

|  |
| --- |
| **STELLENBESCHREIBUNG** |

|  |  |
| --- | --- |
| Stellentitel | Chef de Partie\* |
| Hotel | Wählen Sie ein Element aus. |
| Standort | Wählen Sie ein Element aus. |
| Bereich | Restaurant, Frühstücksservice, Bankett, Küche |
| Berichtet an | F&B Manager, Küchenchef |
| Zusammenarbeit intern | Hotel Management, Front Office, F&B, Housekeeping, Maintenance |

\*Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit wurde für alle genannten Personen und Personengruppen das generische Maskulinum gewählt. Sämtliche Nennungen von Personen oder Personengruppen umfassen jedoch Angehörige aller Geschlechter.

|  |
| --- |
| **Stellenziel** |
| Der Chef de Partie führt eigenverantwortlich die Küche und ist verantwortlich für die Verarbeitung und Zubereitung regionaler und internationaler Speisen. Er organisiert einen reibungslosen Ablauf in der Küche und unterstützt in der Vorbereitung und Präsentation der Speisen.  Vom Chef de Partie wird die stetige Bereitschaft erwartet, sich in den Betrieb einzubringen und auch überall dort mitzuhelfen, wo Hilfe benötigt wird. Der “Blick über den Tellerrand hinaus” muss immer gewährleistet sein. |

|  |
| --- |
| **Aufgaben / Tätigkeiten** |
| Aufgaben allgemein   * Führen und Lesen des Übergabebuches (mit allen relevanten Informationen für die nächste Schicht) * Tagesaufgaben prüfen und mit den Kollegen abstimmen * Mitarbeit bei der Zusammenstellung von Menüs, Tages- und Saisonkarten und Bankettbuffets   Aufgaben im Bereich Restaurant, Frühstücksservice, Bankett und Küche   * Speisen entsprechend der Vorgaben anrichten und optisch ansprechend garnieren * Herstellung und Zubereitung der Speisen auf dem jeweiligen Posten sowie in der Showküche * Vorrangiges Arbeiten mit dem Hochtemperaturgrill (Beefer) * Verräumen und Abdecken sämtlicher Arbeitsmaterialien, Arbeitsgegenstände und Lebensmittel am Ende des Service * Treffen von Vorbereitungen am Abend für den nächsten Tag, Schreiben des Übergabebuches (sofern man selbst am nächsten Tag nicht da ist oder Spätdienst hat) * Ausgabe der bestellten Speisen in der korrekten Reihenfolge an das Bedienungspersonal * Entsorgung der hergestellten, aber nicht verwendeten Speisen und Zutaten, korrekte Mülltrennung * Reinigungsarbeiten (Hygieneplan) durchführen   Aufgaben in der Warenbestellung   * Tägliche Kontrolle der Kühlhäuser und Lager und des eigenen Postens * Bestellungen vorbereiten und durchführen * Warenannahme - Prüfen der Liefermengen, Qualität, HACCP-Richtlinien, Temperaturen, Gewichte * Fachgerechte Einlagerung der verderblichen Waren wie Fleisch, Gemüse, Fisch oder Obst in die verschiedenen Kühlräume   Aufgaben in der Hygiene   * Sauberkeit im Küchenbereich prüfen und HACCP-Listen führen * Tägliche Hygienechecks, HACCP-Listen pflegen * Alle Arbeitsflächen und den Küchenbereich allgemein reinigen und desinfizieren * Turnusmäßige defekter Geräte an die Küchenleitung * Gewährleistung von Sauberkeit und Durchführung der Hygienestandards in der Küche, den Kühlhäusern und den Lagerräumen * Arbeiten nach den Hygienevorschriften (HACCP) inkl. Führen der ausliegenden Kontrolllisten   Aufgaben in der Kommunikation   * Teilnahme an täglichen Briefings mit allen Kollegen zum Tagesgeschehen * Ständig die Kommunikation mit allen relevanten Abteilungen (Bankett, Bars, Einkauf) halten * Ablauf von Festlichkeiten und Veranstaltungen mitplanen und vorbereiten |
| \*Das Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept (abgekürzt: HACCP-Konzept oder HCCP-Konzept, deutsch: Gefahrenanalyse kritischer Lenkungspunkte) ist ein klar strukturiertes und auf präventive Maßnahmen ausgerichtetes Werkzeug. |

|  |
| --- |
| **Kompetenzen / Fähigkeiten** |
| Fachliche Kompetenz   * Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf der Gastronomie * Mehrere Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie oder einer vergleichbaren Industrie * HACCP-Nachweis und -Kenntnisse * Gute Deutschkenntnisse auf kompetentem Sprachniveau (Level B2/C1) * Gute Englischkenntnisse auf kompetentem Sprachniveau (Level B2/C1)   Soziale Kompetenz   * Sehr gute und sichere Umgangsformen, gepflegtes Äußeres * Gast-/Serviceorientierung sowie die Fähigkeit, über den Tellerrand hinaus zu blicken * Teamfähigkeit * Kommunikativ   Persönliche Kompetenz   * Belastbarkeit, Stressresistenz * Wille zur Weiterbildung * Loyalität, Verschwiegenheit, Ehrlichkeit * Zuverlässigkeit * Eigenmotivation * Selbständigkeit * Flexibilität * Genauigkeit * Unternehmerisches Denken * Anpassungsfähigkeit an neue Gegebenheiten * Kritikfähig und lösungsorientiert * Strukturiert, effizient   Führungskompetenz   * Erste Erfahrung im Anleiten von Mitarbeitern |

|  |
| --- |
| **Arbeitsorganisation** |
| Die Arbeit als Chef de Partie kann in Voll- und Teilzeit ausgeübt werden.  Der Hotelbetrieb ist in einem 24 Stunden-Schichtsystem organisiert (aufgeteilt in Früh-, Spät- und Nachtschicht) an 7 Tagen pro Woche (einschließlich Sonn- und Feiertagen). Der Chef de Partie ist in allen Schichten tätig. |

|  |
| --- |
| **Zusatzbestimmung** |
| Der Arbeitnehmer erklärt sich bereit, auch in anderen Hotel-Bereichen zu arbeiten, sofern die Umstände dies erfordern.  Der Arbeitnehmer nimmt zur Kenntnis, dass es sich in dieser Stellenbeschreibung um keine abschließende Darstellung der Tätigkeit handelt. Die Tätigkeit als Chef de Partie schließt zusätzliche Aufgaben nicht aus, die erforderlich sind, um den Anforderungen des Wählen Sie ein Element aus. jederzeit gerecht zu werden.  Der Arbeitgeber behält sich das Recht vor, die Stellenbeschreibung jederzeit zu ändern und zu ergänzen. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ort |  | Datum |  |
| Unterschrift |  | | |