

**Anlage A**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Stellentitel | Commis de Partie\* |
| Hotel | Wählen Sie ein Element aus. |
| Standort | Wählen Sie ein Element aus. |
| Bereich | Restaurant, Frühstücksservice, Bankett, Küche |
| Berichtet an | Chef de Partie, F&B Manager |
| 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 Commis de Partie ist angehender Koch, der unter dem Chef de Partie in Küchen arbeitet, um seine kulinarischen Kenntnisse und Fähigkeiten zu erweitern. Er übernimmt verschiedene Aufgaben in der Küche, wie z. B. die Unterstützung des Küchenchefs bei der Zubereitung von Mahlzeiten, die Entgegennahme von Lieferungen und die Rotation des Lagerbestands. |

|  |
| --- |
| **Aufgaben / Tätigkeiten** |
| Allgemeine Aufgaben   * Führen und Lesen des Übergabebuches (mit allen relevanten Informationen für die nächste Schicht) * Tagesaufgaben vom Chef de Partie entgegennehmen und umsetzen * Mitarbeit bei der Zusammenstellung von Menüs, Tages- und Saisonkarten und Bankettbuffets   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) * Abdecken und Verräumen von Geschirr und Lebensmittel und am Ende der Schicht * Am Abend Vorbereitungen für den nächsten Tag treffen, Übergabebuch schreiben (falls man selbst am nächsten nicht da ist oder Spätdienst hat) * Bestellte Speisen in der korrekten Reihenfolge an das Bedienungspersonal ausgeben * Entsorgung der hergestellten, aber nicht verwendeten Speisen und Zutaten, korrekte Trennung der Abfälle   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   Hygienemaßnahmen   * Sauberkeit im Küchenbereich sicherstellen und HACCP-Listen führen * Tägliche Hygienechecks, HACCP-Listen pflegen * Alle Arbeitsflächen und den Küchenbereich allgemein reinigen und desinfizieren * Turnusmäßige Reinigungsarbeiten (Hygieneplan) durchführen * Meldung 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   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 * Bei fehlender Ausbildung - mindestens 2 Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie oder einer vergleichbaren Industrie * 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 * Offenes Wesen, Freude am Umgang mit Menschen unterschiedlicher Kulturen * Teamfähigkeit * Kommunikativ   Persönliche Kompetenz   * Belastbarkeit, Stressresistenz * Wille zur Weiterbildung * Loyalität, Verschwiegenheit, Ehrlichkeit * Zuverlässigkeit * Eigenmotivation und Selbständigkeit * Flexibilität * Genauigkeit * Sehr guter sprachlicher Ausdruck * Unternehmerisches Denken * Anpassungsfähigkeit an neue Gegebenheiten * Gast-/Serviceorientierung * Kritikfähig * Strukturierte, effiziente Arbeitsweise * Planungs- und Organisationsfähigkei |

|  |
| --- |
| **Arbeitsorganisation** |
| Die Arbeit des Commis 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 Commis 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 Commis 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 |  | | |