

**Anlage A**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Stellentitel | F&B Supervisor\* |
| Hotel | Wählen Sie ein Element aus. |
| Standort | Wählen Sie ein Element aus. |
| Bereich | Restaurant, Bankett, Küche |
| Berichtet an | Assistant Hotel Manager, Hotel Manager |
| Zusammenarbeit intern | Hotel Management, Front Office, Housekeeping, Maintenance, Kitchen |

\*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 F&B Supervisor leitet den Restaurant- und Küchenbereich. Er ist für die Einhaltung der Wählen Sie ein Element aus.-Standards und die Umsetzung eines effizienten Tagesablaufes verantwortlich. Für den F&B Supervisor steht die Gästezufriedenheit an erster Stelle, verbunden mit Wirtschaftlichkeit und Umsatzsteigerung für das Hotel und das Unternehmen. |

|  |
| --- |
| **Aufgaben / Tätigkeiten** |
| Leitung des Restaurant- und Küchenbereichs   * Führung und Organisation des F&B Teams * Kontrolle und Überwachung des zugeteilten Bereichs auf ein einwandfreies Erscheinungsbild und Veranlassen geeigneter Maßnahmen zur Beseitigung etwaiger Mängel * Optimierung und Umsetzung von effektiven und effizienten Prozessen und Arbeitsweisen * Weitergabe von Informationen an Gäste, Mitarbeiter, Vorgesetzte und Geschäftspartner zur Gewährleistung einer umfassenden, zeit- und zielgerechten Kommunikation * Organisation und Umsetzung von Ordnung und Sauberkeit im Restaurant- und Küchenbereich * Mitarbeit im operativen Tagesgeschäft * Identifizieren und Umsetzen von Initiativen zur Verbesserung der Umweltfreundlichkeit * Verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen (Müllvermeidung, -trennung)   Menüplanung   * Kalkulation von Preisen und Planung des Speisen- und Getränkeangebots * Entwerfen köstlicher und attraktiver Menüs und deren kontinuierliche Verbesserung * Erstellen und Einhalten des Lebensmittelbudgets * Trends frühzeitig erkennen und umsetzen   Warenwirtschaft   * Bestellungen für das Restaurant durchführen (z.B. Getränke, Non-Food, Mietwäsche), Lagerbestände im Blick haben und arbeitsplatzbezogenen Bedarf ermitteln * Warenannahme - Prüfen der Liefermengen, Qualität, HACCP\*-Richtlinien und Mengen. Prüfen auf sichtbare Schäden und Abgleich mit dem Bestellbuch * Kontrolle der Kühlschränke/ -schübe und des Getränke- und Weinlagers * Fachgerechte Einlagerung der Waren   Mitarbeiterführung   * Organisatorische und personelle Planung und Leitung der jeweiligen Schicht * Dienstplangestaltung und Überwachung der Arbeitszeiten der Mitarbeiter * Einarbeitung und Schulung von neuen Mitarbeitern * Organisation und Durchführung von Schulungen und Wiederholungsschulungen für bestehendes Personal * Rekrutierung neuer Mitarbeiter, Führen von Bewerbungs- und Einstellungsgesprächen   Aufgaben in der Hygiene   * Tägliche Hygienechecks, Pflege der HACCP-Listen * Gewährleistung von Sauberkeit und Durchführung der Hygienestandards im Restaurant, 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 halten * Ablauf von Festlichkeiten und Veranstaltungen mitplanen und vorbereiten |

|  |
| --- |
| **Kompetenzen / Fähigkeiten** |
| Fachliche Kompetenz   * Ausbildung in der Hotellerie/Gastronomie, alternativ Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf * Berufserfahrung (5 - 7 Jahre) in der Hotellerie mit Schwerpunkt Food & Beverages * Deutschkenntnisse auf kompetentem und verhandlungssicheren Sprachniveau (Level C2) * Englischkenntnisse auf sicherem und kompetenten Sprachniveau (Level C1) * Wählen Sie ein Element aus. * Sehr gute MS Office-Kenntnisse (Excel, Word, Outlook) * Sehr gute Allgemeinbildung * Lückenlose Kenntnisse über die Prozesse und Strukturen des Wählen Sie ein Element aus., die Hotelmarke Wählen Sie ein Element aus. sowie der Unternehmensmarke Wählen Sie ein Element aus.   Soziale Kompetenz   * Sehr gute und sichere Umgangsformen, gepflegtes Äußeres * Offenes Wesen, Freude am Umgang mit Menschen unterschiedlicher Kulturen * Teamfähigkeit * Kommunikationsstärke * Verbindlichkeit   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 und lösungsorientiert * Strukturierte, effiziente Arbeitsweise * Planungs- und Organisationsfähigkeit   Führungskompetenz   * Steuerung und Delegation von Aufgaben * Integratives Arbeiten * Motivationsfähigkeit * Förderung und Entwicklung der Mitarbeiter am Empfang * Konfliktfähig * Lösungsorientiert |

|  |
| --- |
| **Arbeitsorganisation** |
| Die Arbeit als F&B Supervisor 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 F&B Supervisor 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 F&B Supervisor 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 |  | | |