

**Anlage A**

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

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

\*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 Küchenchef ist für die Organisation der Arbeitsabläufe, Strukturen und Personaleinsätze in der Küche verantwortlich. Kulinarisch liegt sein Fokus auf der Menüplanung sowie Sicherstellung einer hochwertigen Verarbeitung, Zubereitung und Präsentation der Speisen unter Beachtung der wirtschaftlichen Aspekte.  Vom Küchenchef wird die stetige Bereitschaft erwartet, sich in den Betrieb einzubringen und auch überall dort mitzuhelfen, wo Unterstützung benötigt wird. Der “Blick über den Tellerrand hinaus” muss immer gewährleistet sein. |

|  |
| --- |
| **Aufgaben / Tätigkeiten** |
| Küche, Tagesgeschäft   * Organisation der Tagesaufgaben und Einteilung des Küchenpersonals * Durchführung täglicher Briefings mit allen Kollegen zum Tagesgeschehen, Aufgabenzuteilung * Planung, Kalkulation und Entwicklung des gastronomischen Angebots, Erstellung von Menüs, Tages- und Saisonkarten und Bankettbuffets * Planung, Vorbereitung und Durchführung von Bankettveranstaltungen * Herstellung und Zubereitung der Gerichte in der Küche als auch in der Showküche * Fachgerechte Zubereitung und optisches Anrichten von kalten und warmen Speisen aller Art * Verantwortung für die Einhaltung der Qualitätsvorgaben der Gerichte und Speisen * Ausgabe der bestellten Speisen in der korrekten Reihenfolge an das Bedienungspersonal * Mitarbeit während der Servicezeiten, Abdecken der Posten als Tournant bei Bedarf * Treffen von Vorbereitungen am Abend für den nächsten Tag, Schreiben des Übergabebuches (sofern man selbst am nächsten Tag nicht da ist oder Spätdienst hat) * Verräumen und Abdecken sämtlicher Arbeitsmaterialien, Arbeitsgegenstände und Lebensmittel am Ende des Service * Fachgerechte Entsorgung der hergestellten, aber nicht verwendeten Speisen und Zutaten * Kommunikation mit allen relevanten Abteilungen   Mitarbeiterführung   * Leitung und Schulung des Küchenteams * Betreuung und fachliche Ausbildung der Auszubildenden * Einteilung des Küchenpersonals, Dienstplanerstellung und Überwachung der Arbeitszeiten   Warenbestellung, Lagerhaltung   * Tägliche Bestands- und Qualitätskontrolle von Kühlraum und Lager * Warenbestellung unter Beachtung von Qualität, Kosten und wirtschaftlichen Aspekten * Warenannahme - Prüfen von Liefermengen, Qualität, HACCP-Richtlinien, Temperaturen, Gewichte * Fachgerechte Einlagerung der verderblichen Lebensmittel * Monatliche Inventur des Lagerbestandes   Hygiene, Arbeitsschutz   * Einhaltung sämtlicher Hygienestandards nach HACCP\* * Aktualisieren und Führen der HACCP-Listen * Tägliche Qualitäts- und Hygienechecks in Küche, Kühlraum und Lager * Gewährleistung der Sauberkeit in Küche, Kühlraum und Lager sowie aller Arbeitsflächen * Regelmäßiges Reinigen und Desinfizieren des Küchenbereiches und aller Arbeitsflächen, Aufstellen eines Hygieneplanes * Regelmäßige Prüfung der Küchengeräte auf Funktionalität, Einleitung und Meldung notwendiger Reparaturen * Einhaltung der Arbeitsschutzvorgaben |
| \*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 * Kenntnisse in allen Aspekten der Lebensmittelzubereitung * 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   * Erfahrung im Anleiten und Schulen von Mitarbeitern * Steuerung und Delegation von Aufgaben * Integratives Arbeiten * Motivationsfähigkeit * Konfliktfähig * Lösungsorientiert |

|  |
| --- |
| **Arbeitsorganisation** |
| Die Arbeit als Küchenchef 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 Küchenchef 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 Küchenchef 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 |  | | |