

Stellenbeschreibung – Koch

Betrieb: Hotel Sachsen-Anhalt

Abteilung: Küche

Stellenbezeichnung: Koch

Dienstverhältnis: Vollzeit, 40 Stunden/Woche

Stellenstruktur

Unterstellt: Koch als Schichtleiter, Souschef, Küchenchef, F&B-Manager, Geschäftsleitung

Gleichgestellt: Andere Köche

Überstellt: Auszubildende, Aushilfen

Vertreten durch: Andere Köche

Vertretung für: Postenkollegen

Allgemeines

Der Stelleninhaber wird ermutigt, sich aktiv in den Betrieb einzubringen und auch außerhalb des eigenen Verantwortungsbereichs unterstützend tätig zu werden.

Die Stellenbeschreibung dient als Orientierung, jedoch nicht als starre Regel. Flexibilität und Eigeninitiative sind ausdrücklich erwünscht.

Voraussetzungen

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Gültiges Gesundheitszeugnis
- Mindestens 1 Jahr Berufserfahrung
- Körperliche und seelische Belastbarkeit, Ausgeglichenheit, Geduld
- Teamfähigkeit und Konfliktfähigkeit
- Hohes Maß an Initiative und Einsatzbereitschaft
- Bereitschaft zu Schicht-, Wochenenddiensten sowie gegebenenfalls Überstunden

Hauptaufgaben

Allgemein

- Teilnahme an der zugeteilten Schicht laut Dienstplan
- Eigenverantwortliches Führen eines Küchenpostens
- Verarbeitung und Zubereitung von Speisen für à la carte, Fingerfood, Buffets und Menüs
- Mitarbeit bei der Menügestaltung sowie bei Tages- und Saisonkarten

Postenbezogene Aufgaben

- Vorbereitung und Durchführung des Mittags- und Abendgeschäfts
- Anrichten und Garnieren der Speisen gemäß Vorgaben
- Sorgfältiges Abdecken und Einlagern nach dem Service
- Schreiben des Übergabebuchs zur Schichtübergabe
- Ausgabe der Speisen in richtiger Reihenfolge an das Servicepersonal
- Ordnungsgemäße Entsorgung nicht verwendeter Speisen und Zutaten

Warenbestand & Lager

- Tägliche Kontrolle von Kühlhäusern, Lager und eigenem Posten
- Vorbereitung und Durchführung von Bestellungen für den eigenen Posten
- Kontrolle der angelieferten Waren (Mengen, Qualität, Temperatur, Gewicht, HACCP)
- Fachgerechte Einlagerung verderblicher Lebensmittel

Hygiene

- Einhaltung und Dokumentation aller HACCP-Vorgaben
- Reinigung und Desinfektion der Arbeitsflächen und des Küchenbereichs
- Durchführung von Hygienerundgängen und Pflege der entsprechenden Listen
- Meldung defekter Geräte
- Umsetzung des Reinigungs- und Hygieneplans

Kommunikation

- Teilnahme an täglichen Briefings und Küchenmeetings
- Aktive Kommunikation mit Restaurant, Bankett, Bar und Einkauf

Verhaltensregeln im Betrieb

- Loyalität gegenüber dem Unternehmen
- Verschwiegenheit über betriebliche Abläufe
- Disziplin, Pünktlichkeit, Freundlichkeit und Fairness
- Verbot des Alkohol- und Drogenkonsums während der Dienstzeit

- Rauchverbot in sichtbaren Gästebereichen
- Sorgsamer Umgang mit Betriebseigentum
- Verpflichtung zur ordnungsgemäßen An- und Abmeldung zu Pausen sowie Dienstbeginn/-ende