
Betrieb

Stellenbeschreibung

1. Bezeichnung der Stelle

Küchenchef Restaurant Muster

2. Generelle Zielsetzung

Der Stelleninhaber ist verantwortlicher Küchenchef des Restaurants Muster. Er stellt durch eine konstant hohe Qualität der Speisen das kulinarische Wohlbefinden der Gäste sicher.

3. Unter- und Überstellungsverhältnis

Der Stelleninhaber ist dem Geschäftsführer Restaurant Muster unterstellt. Dem Stelleninhaber sind die ihm zugeteilten Mitarbeitenden unterstellt.

4. Stellvertretungsregelung

Der Stelleninhaber wird durch den Sous-Chef Saucier des Restaurant Muster vertreten.

5. Sitzung- und Konferenzplan

Der Stelleninhaber nimmt an folgenden Sitzungen teil:

- Tägliche Briefings und Debriefings im Küchenteam
- Tägliches Service-Briefing
- Teamsitzungen
- Kadersitzung

6. Aufgaben und Verantwortlichkeiten

- Er ist für die Angebotsplanung verantwortlich.
- Er stellt sicher, dass die benötigten Produkte und Speisen zeitgerecht, in der gewünschten Menge und in der gewünschten Qualität nach Rezept produziert und gefertigt werden.
- Er ist für den reibungslosen Tagesablauf verantwortlich.
- Er ist für den gesamten Einkauf der Frischprodukte, sowie für deren korrekte Lagerhaltung und -bewirtschaftung verantwortlich.
- Er erstellt die Arbeitspläne für sein Team und ist für die korrekte Einhaltung der Arbeitszeiten verantwortlich.
- Er ist für die Hygiene und Ordnung der Küche und den ihm zugeteilten Lager-räumen verantwortlich.
- Er führt eine Pendenzenliste für seine Abteilung.
- Er trägt aktiv zu einem guten Informationsaustausch zwischen Küche und Service bei.
- Er trägt aktiv zu einem guten Arbeitsklima im gesamten Betrieb bei.

Führungsaufgaben

- Er führt die ihm zugeteilten Mitarbeitenden.
- Er führt das tägliche Briefing mit den ihm zugeteilten Mitarbeitenden durch und vereinbart gemeinsam zu erreichende Ziele.
- Er führt das tägliche Debriefing mit den ihm zugeteilten Mitarbeitenden durch und überprüft die Erreichung der gesteckten Ziele.
- Er beurteilt die ihm zugeteilten Mitarbeitenden nach den betriebsinternen Vorgaben und mit den betriebsinternen Hilfsmitteln und führt die entsprechenden Qualifikationsgespräche nach den geltenden Feedbackregeln.
- Er gibt sein Fachwissen und seine Erfahrungen an die Mitarbeiter weiter.
- Er ist Anlaufstelle für Fragen und Unklarheiten in seinem Verantwortungsbereich.

7. Kompetenzenregelung

Die zur Ausübung der in den Punkten 2 und 6 aufgeführten Aufgaben und Verantwortlichkeiten notwendigen Kompetenzen gelten als übertragen.

8. Generalklausel

Der Stelleninhaber führt nebst den in den Punkten 2 und 6 aufgeführten Aufgaben und Verantwortlichkeiten auch Aufträge von vorgesetzten Personen aus, welche dem Wesen nach nicht unbedingt in sein Aufgabengebiet fallen, für die Sicherstellung des betrieblichen Ablaufes jedoch erledigt werden müssen.

9. Anforderungsprofil

Der Stelleninhaber verfügt über

- eine erfolgreich abgeschlossene berufliche Grundbildung als Koch EFZ, sowie eine erfolgreich absolvierte Berufsprüfung als Chefkoch
- einige Jahre relevante Berufspraxis
- Grundkenntnisse in Mitarbeiterführung

Der Stelleninhaber ist

- flexibel
- pflichtbewusst
- zuverlässig
- selbstständig
- aktions- und reaktionsfähig
- zielorientiert
- ordnungsliebend

Der Stelleninhaber überzeugt durch seinen vorbildliche und engagierte Arbeit, pflegt einen souveränen Auftritt und kann sich entsprechend auch durchsetzen.

10. Besondere Bestimmungen

Der Stelleninhaber wahrt die zur Ausübung seiner Aufgaben nötige Distanz zu den Mitarbeitenden und Kollegen. Insbesondere achtet er auf Verhaltensweisen, die als sexuelle Belästigung ausgelegt werden könnten.

Im Übrigen gelten die Bestimmungen des betriebsinternen Qualitätsmanagementsystems (nach ISO 9001).

Diese Stellenbeschreibung ist integrierender Bestandteil des Arbeitsvertrages vom
XX.XX.XXXX

Ort, Datum

Geschäftsführer Restaurant Muster

Küchenchef Restaurant Muster

Quelle: Belvoirpark