

## Stellenbeschreibung

<b>Stellenbezeichnung</b>	Koch/Köchin
<b>Abteilung</b>	Küche
<b>Status</b>	Operation
<b>ist unterstellt</b>	Küchenchef, Geschäftsleitung
<b>ist gleichgestellt</b>	anderen Köchen
<b>ist überstellt</b>	Aushilfen
<b>wird vertreten von</b>	anderen Köchen
<b>Dienstverhältnis</b>	Vollzeit/Teilzeit mit xx Stunden
<b>Voraussetzungen</b>	<p>Abgeschlossene Berufsausbildung Koch/Köchin Körperliche und seelische Stabilität, Ausgeglichenheit und Geduld Team- und Konfliktfähigkeit Initiative und Einsatzbereitschaft Kommunikationsfähigkeit auf deutsch</p>
<b>Funktion</b>	<p>Einsatz auf festgelegtem Posten, Saucier oder Entremetier und Gardemanger Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln nach Vorgaben durch den Küchenchef einschließlich aller Mis-en-place arbeiten für den Posten und wenn nötig Unterstützung der Kollegen. Eigenverantwortliches Führen des Küchenpostens</p>
<b>Verhalten im Betrieb</b>	<p>Loyalität gegenüber dem Unternehmen. Schweigepflicht über betriebliche Abläufe und Vorkommnisse Allgemeine Disziplin und Pünktlichkeit Freundlichkeit und Fairness gegenüber Kollegen und Geschäftspartnern Einhaltung der Dienstzeiten Der Konsum von Alkohol im Dienst ist untersagt</p>

### **Aufgaben (allgemein)**

Rauchverbot im Gastbereich, oder in Bereichen, die von Gästen einsehbar sind.

Sorgfaltspflicht gegenüber dem Betriebseigentum wie Geräten, Mobiliar, etc.

Wirtschaftlicher Umgang mit Waren und Vermeidung von exzessivem Verschchnitt und Abfall

Führen und lesen des Übergabebuchs mit relevanten Informationen für die nächste Schicht.

Tagesaufgaben prüfen und mit dem Küchenchef abstimmen

Mitarbeit bei der Zusammenstellung von Menüs, Tages- und Saisonkarten und Büffets

### **Aufgaben (am Posten)**

Speisen entsprechend der Vorgaben anrichten und garnieren.

Mis-en-place für die nächste Schicht vorbereiten.

Herstellung und Zubereitung der Speisen auf dem jeweiligen Posten

Am Ende des Service alles ordentlich abdecken und verräumen

Am Abend Vorbereitungen für den nächsten Tag treffen, ggfs.

Übergabebuch schreiben.

### **Aufgaben (Warenbestand, Lager)**

Tägliche Kontrolle der Kühlung und es eigenen Postens

Bestellungen für den eigenen Posten vorbereiten und an den Küchenchef weiterleiten

Fachgerechte Einlagerung verderblicher Waren

### **Aufgaben (Hygiene)**

Sauberkeit in der Küche prüfen und ggfs. herstellen.

Tägliche Reinigung am Posten und in den Kühlschränken, Pflege der HACCP- Listen

Reinigung aller Arbeitsflächen und im Küchenbereich inklusive Desinfektion

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

**Aufgaben (Kommunikation)**

Kurze tägliche Besprechungen mit  
den Kollegen zum Tagesgeschehen  
Ständige Kommunikation mit allen  
relevanten Abteilungen (Restaurant,  
Bar, Bankett)

Besprechung der Stellenbeschreibung

Datum:

Datum:

Datum:

Stelleninhaber

Vorgesetzter

Geschäftsleitung