

Date of Issue/Rev: 2012-07-19 Rev – No: 0 Full Document Code: TUI C – FOM –03.02.03.04.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: CHAPTER:	JOB DESCRIPTION GALLEY MANAGEMENT
--	--	-------------------------------------	--

Area: 03.02.03. GALLEY
Subject: JOB DESCRIPTION
SOUS CHEF
Page: 1 of 3

Position: Sous Chef

Abteilung: Hotelbetrieb / Galley
Rang: Abteilungsleiter / Offizier
Direkter Vorgesetzter: Executive Chef

1. Aufgabenbereich

- (1) Mitverantwortlich für den leistungs- und fachgerechten Arbeitsablauf im Küchenbereich und die damit verbundenen administrativen Aufgaben in enger Zusammenarbeit mit allen Mitarbeitern des Bereichs.
- (2) Bei Abwesenheit des Executive Sous Chefs im Arbeitsbereich weisungsbefugt.
- (3) Mitverantwortlich für die Umsetzung vorgegebener Standards, insbesondere im Hinblick auf Speisekarten, Buffets, Themenabende, Kalkulation und Produktionsanweisungen.
- (4) Kontrolle, Umsetzung und Sicherstellung der sicheren, fachgerechten, ökonomischen und hygienischen Lebensmittellagerung, insbesondere Einhaltung der Mindest-Haltbarkeitsdaten.
- (5) Strikte Kontrolle und Schulung der Einhaltung von Sicherheits-, Umwelt- und Hygienerichtlinien (USPH / HACCP, ISM / & ISO, SQM, TUI C Servicestandards) im Verantwortungsbereich.
- (6) Regelmäßige Inspektion des Bereichs, inklusiver der Pantries und Locker, der Crew- und der Offiziersmessen auf Sauberkeit, Reparaturen, Sicherheit und Standards mit Dokumentation.
- (7) Erstellen, prüfen und weiterleiten von Food-, Beverage- und Hotelstorebestellungen für den Arbeitsbereich nach vorgegebenen Budgets und sonstigen Vorgaben.
- (8) Sicherung des gesamten Equipment bei Schlechtwetter.
- (9) Weisungsbefugnis gegenüber allen Mitarbeitern im Verantwortungsbereich.
- (10) Enge Zusammenarbeit mit dem Executive Chef, inklusive regelmäßiger Berichterstattung; umgehende Behandlung von Konflikten und Störungen im Arbeitsablauf.
- (11) Kommunikation mit den Passagieren durch persönliche Präsenz, Entgegennahme von beschwerden und Abhilfe
- (12) Führen von Logs und Checklisten gemäß Vorgabe; regelmäßige Kontrolle.
- (13) Führung, Einteilung, Einweisung und Training unterstellter Mitarbeiter mit entsprechender Dokumentation.
- (14) Einsatzplanung der Mitarbeiter, in besonderen Fällen auch für abteilungsfremde Arbeiten wie Mithilfe beim Loading etc.
- (15) Kontrolle der Reinigungsarbeiten.

Date of Issue/Rev: 2012-07-19 Rev – No: 0 Full Document Code: TUI C – FOM –03.02.03.04.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: CHAPTER:	JOB DESCRIPTION GALLEY MANAGEMENT
--	--	-------------------------------------	--

Area: 03.02.03. GALLEY
Subject: JOB DESCRIPTION
SOUS CHEF
Page: 2 of 3

- (16) Überprüfung und Kontrolle von Warenverschiebungen und Bestellvorgängen im Verantwortungsbereich.
- (17) Verantwortung für auf- und Abbaumaßnahmen im Arbeitsbereich gemäß Vorgabe, sowie das ordnungsgemäße Verräumen von Waren und Equipment.
- (18) Planung, Durchführung, Kontrolle und Auswertung von abteilungsinternen Inventuren
- (19) Im Rahmen des Pre-openings sind bei der Übernahme des Schiffes, in Wertzeiten, bei der Ausrüstung und Herstellung des Fahrtbetriebes zusätzliche Aufgaben nach Anweisung zu übernehmen.
- (20) Aktive Umsetzung der Produktphilosophie in Bezug auf den Hotelbetrieb.
- (21) Stetige Optimierung und Weiterentwicklung von Arbeitsabläufen und Standards, auch Zuarbeiten zu Handbüchern und Richtlinien.
- (22) Sorgfältiger Umgang mit Firmenbesitz und Pflege von Arbeitsmaterialien und Arbeitsgeräten.
- (23) Kontrolle und Einhaltung der internen Bordordnung im Verantwortungsbereich.
- (24) Kenntnis der zugeteilten Sicherheitsrollennummer anhand der Musterrolle und der speziellen Aufgaben im Notfall.

2. Qualifikation / Erfahrung

- (1) Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- (2) Mehrjährige Erfahrung in einer Führungsposition in einem größeren Hotelbetrieb, bevorzugt an Bord eines Kreuzfahrtschiffes.
- (3) Ausgeprägtes betriebswirtschaftliches, insbesondere warenwirtschaftliches Verständnis
- (4) Budgetsicheres Arbeiten
- (5) Sehr gute Kenntnisse sämtlicher Einsatzprodukte, Speisen, Zubereitungsarten und Kalkulationen
- (6) Sehr gute Kenntnisse sämtlicher Reinigungsprozeduren, Reinigungsmittel und Chemikalien und deren Lagerung sowie insbesondere der USPH – Standards.
- (7) Fähigkeit zur Analyse von wirtschaftlichen Zielvorgaben.
- (8) Verhandlungssicheres Deutsch (Wort + Schrift)
- (9) Verhandlungssicheres Englisch (Wort + Schrift)
- (10) Hohe Dienstleistungsbereitschaft gegenüber Passagieren und Crew.
- (11) Erfahrung im Beschwerdemanagement.
- (12) Gute EDV - Kenntnisse (MS Office, FIDELIO, Fidelio Cruise, Micros)
- (13) Gute Allgemeinbildung

3. Anforderungsmerkmale

- (1) Mindestalter ca. 28 Jahre
- (2) Führungsqualitäten, Durchsetzungsvermögen, Flexibilität

Date of Issue/Rev: 2012-07-19 Rev – No: 0 Full Document Code: TUI C – FOM –03.02.03.04.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: JOB DESCRIPTION CHAPTER: GALLEY MANAGEMENT
--	---	---



Area: 03.02.03. GALLEY
Subject: JOB DESCRIPTION
SOUS CHEF
Page: 3 of 3

- (3) Ausgeprägte Organisationsfähigkeit (Einsatzplanung)
- (4) Integre Vertrauensperson
- (5) Sicheres und souveränes Auftreten, gute Umgangsformen, insbesondere auch gegenüber Mitarbeitern
- (6) Kosten- und Qualitätsbewusstsein
- (7) Kommunikationsstärke
- (8) Teamplayer
- (9) Belastbarkeit
- (10) Fähigkeit zur Mitarbeitermotivation
- (11) Gepflegtes Erscheinungsbild

4. Verantwortungsbereich

- (1) Verantwortlich und entscheidungsberechtigt für alle Arbeits- und Dienstabläufe im Arbeitsbereich
- (2) Fachlicher Vorgesetzter aller Mitarbeiter im Arbeitsbereich

5. Vertretung bei Abwesenheit durch

Anderen Sous Chef