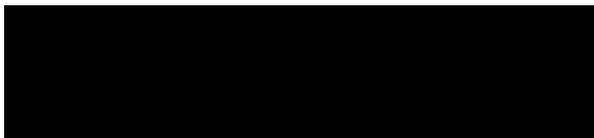


Date of Issue/Rev: 2014-03-26 Rev – No: 1 Full Document Code: TUI C – FOM –03.04.03.03.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: CHAPTER:	JOB DESCRIPTION BAR MANAGEMENT
--	--	-------------------------------------	---



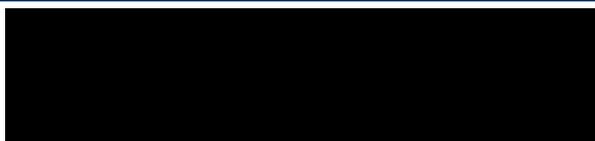
Area: 03.04.03.BAR
Subject: JOB DESCRIPTION
BARCHEF
Page: 1 of 3

Position: Barchef
Abteilung: Hotelbetrieb/Bar
Rang: Crew
Abteilungsleiter: Bar Manager
Direkter Vorgesetzter: Asst. Bar Manager

1. Aufgabenbereich

- (1) Strikte Einhaltung der Sicherheits-, Umwelt- und Hygienerichtlinien (PH / ShipSan, ISM / ISO & SQM, TUI C Servicestandards) im Verantwortungsbereich
- (2) Kenntnis der zugewiesenen Sicherheitsrollennummer anhand der Musterrolle und der speziellen Aufgaben im Notfall
- (3) Einhaltung der internen Bordordnung
- (4) Verantwortlich für den reibungslosen Ablauf im Arbeitsbereich
- (5) Umsetzung und Einhaltung der Qualitätsstandards im Verantwortungsbereich
- (6) Aktive Umsetzung der Produktphilosophie
- (7) Sorgfältiger Umgang mit Firmenbesitz und Pflege von Warenbeständen, Arbeitsmaterialien und Arbeitsgeräten. Bei Fahrlässigkeit haftet der Stelleninhaber.
- (8) Enge Zusammenarbeit mit dem direkten Vorgesetzten, inklusive regelmäßiger Berichterstattung; umgehende Behandlung und Meldung von Konflikten und Störungen im Arbeitsablauf
- (9) Teilnahme an Sonderaufgaben wie z.B. Gepäckservice, Schiffsversorgung (Proviant), im Zuge OPP Level Erhöhung etc.
- (10) Im Rahmen von Werftaufenthalten und Indienststellungen, sind außerhalb des Tätigkeitsfeldes zusätzliche nicht funktionsspezifische Aufgaben, nach Anweisung zu übernehmen
- (11) Weisungsbefugnis gegenüber den Mitarbeitern im Verantwortungsbereich (siehe Organigramm)
- (12) Beaufsichtigung, Einteilung, Unterweisung und Training unterstellter / gleichgestellter Mitarbeiter mit entsprechender Dokumentation nach Bedarf
- (13) Ordnungsgemäßes verstauen und lagern von Waren und Equipment, nach höchstem Sicherheitsstandard
- (14) Führen von Logs und Checklisten gemäß Vorgabe; regelmäßige Kontrolle
- (15) Zur Kontrolle der Reinigung und Reinigungsarbeiten, sowie Dokumentation gemäß Standard
- (16) In besonderen Fällen auch flexibler Einsatz in anderen Dienstleistungsbereichen
- (17) Gesamtverantwortlich für den reibungslosen Ablauf im gesamten der Position zugewiesenen Barbereich oder Barbereichen, inklusive der damit verbundenen administrativen Aufgaben

Date of Issue/Rev: 2014-03-26 Rev – No: 1 Full Document Code: TUI C – FOM –03.04.03.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: CHAPTER:	JOB DESCRIPTION BAR MANAGEMENT
---	--	-------------------------------------	---



Area: 03.04.03.BAR
Subject: JOB DESCRIPTION
BARCHEF
Page: 2 of 3

- (18) Sicherstellung der Umsetzung der vorgegebenen Rezepturen und Standards im Barbereich
- (19) Kontrolle und Schulung der strikten Einhaltung der Sicherheits-, Umwelt- und Hygienerichtlinien (PH / ShipSan, ISM / ISO & SQM, TUIC Servicestandards) im Verantwortungsbereich.
- (20) Kontrolle, Umsetzung und Sicherstellung der fachgerechten, den gesetzten Standards entsprechenden Warenlagerung
- (21) Erstellen, prüfen und weiterleiten von Food-, Beverage- und Hotelstorebestellungen für den Arbeitsbereich, nach vorgegebenen Budgets und sonstiger Vorgaben
- (22) Volle Verantwortung der Planung, Durchführung, Kontrolle und Auswertung von Inventuren in enger Zusammenarbeit mit dem Controlling Department im Verantwortungsbereich
- (23) Planung, Organisation und Durchführung von Sonderveranstaltungen (Aktionen, Frühschoppen, usw.)
- (24) Kontrolle von durchgeführten Routineaufgaben wie Auf- und Abbaumaßnahmen im Verantwortungsbereich, sowie das ordnungsgemäße verstauen von Waren und Equipment nach dem höchsten Sicherheitsstandard
- (25) Überprüfung und Kontrolle von Warenverschiebungen und Bestellvorgängen im Verantwortungsbereich
- (26) Implementieren, anleiten, Kontrolle und Verfügbarkeit von Logs und Checklisten gemäß Unternehmensvorgabe
- (27) Beaufsichtigung, Einteilung, Einweisung und Training unterstellter Mitarbeiter mit entsprechender Dokumentation
- (28) Kontrolle zur Einhaltung der internen Bordordnung im Verantwortungsbereich
- (29) In besonderen Situationen flexible Einsatzplanung der Mitarbeiter bzgl. sämtlicher Serviceaufgaben (Gepäckservice, Schiffsversorgung (Proviant), im Zuge OPP Level Erhöhung etc.)
- (30) Entgegennahme und Abhilfe von Gästebeschwerden mit Dokumentation
- (31) Regelmäßige sachliche Beurteilung der Mitarbeiter
- (32) Stetige Optimierung und Weiterentwicklung von Arbeitsabläufen und Standards, sowie auch Zuarbeiten zu Handbüchern und Richtlinien

2. Qualifikation / Erfahrung

- (1) Qualifizierte Ausbildung im Hotelgewerbe oder in der Gastronomie
- (2) Mehrjährige Erfahrung als Bar Tender, Bar Keeper oder ähnlicher Position, wenn möglich an Bord eines Kreuzfahrtschiffes.
- (3) Ausgeprägtes betriebswirtschaftliches, insbesondere warenwirtschaftliches Verständnis
- (4) Gute Kenntnis der Bargetränke, incl. der dazugehörigen Kalkulationen
- (5) Budgetsicheres arbeiten, Fähigkeit zur Darstellung sowie Analyse von wirtschaftlichen Zielvorgaben
- (6) Verhandlungssicheres Deutsch (Wort und Schrift / min Berlitz Level 5)
- (7) Verhandlungssicheres Englisch (Wort und Schrift)
- (8) Hohe Dienstleistungsbereitschaft gegenüber Passagieren und Mitarbeitern

Date of Issue/Rev: 2014-03-26 Rev – No: 1 Full Document Code: TUI C – FOM –03.04.03.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: CHAPTER:	JOB DESCRIPTION BAR MANAGEMENT
---	---	-------------------------------	---



Area: 03.04.03.BAR
Subject: JOB DESCRIPTION
 BARCHEF
Page: 3 of 3

- (9) Erfahrung im Beschwerdemanagement
- (10) Sehr gute EDV-Kenntnisse (MS Office, FIDELIO MMS, Kassensystem Rescom oder ähnlicher Systeme)
- (11) Sehr gute Allgemeinbildung

3. Anforderungsmerkmale

- (1) Mindestalter ca. 22 Jahre
- (2) Führungsqualitäten, Durchsetzungsvermögen, Flexibilität und Organisationstalent
- (3) Integre Vertrauensperson
- (4) Sicheres und souveränes Auftreten, gute Umgangsformen
- (5) Kosten- und Qualitätsbewusstsein
- (6) Kommunikationsstärke
- (7) Teamplayer
- (8) Belastbarkeit
- (9) Fähigkeit zur Mitarbeitermotivation
- (10) Sehr gepflegtes Erscheinungsbild

4. Verantwortungsbereich

- (1) Verantwortlich und entscheidungsberechtigt für alle Arbeits- und Dienstabläufe im Arbeitsbereich

5. Vertretung bei Abwesenheit durch

Anderer Barchef oder Senior Barkeeper