

Date of Issue/Rev: 2012-07-19 Rev – No: 0 Full Document Code: TUI C – FOM –03.02.03.05.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: CHAPTER:	JOB DESCRIPTION GALLEY MANAGEMENT
--	---	-------------------------------------	--

Area: 03.02.03. GALLEY
Subject: JOB DESCRIPTION
CHEF DE PARTIE

Page: 1 of 3

Position: Chef de Partie
Abteilung: Hotelbetrieb / Galley
Rang: Crew
Direkter Vorgesetzter: Executive Chef

1. Aufgabenbereich

- (1) Verantwortlich für den leistungs- und fachgerechten Arbeitsablauf im zugewiesenen Arbeitsbereich und die damit verbundenen administrativen Aufgaben
- (2) Herstellung aller Speisen entsprechend vorgegebener Standards
- (3) Sicherstellung der sicheren, fachgerechten, ökonomischen und hygienischen Lebensmittellagerung, insbesondere Einhaltung der Mindesthaltbarkeitsdaten
- (4) Strikte Kontrolle der Einhaltung von Sicherheits-, Umwelt- und Hygienerichtlinien (USPH/HACCP, ISM/ISO, SQM, TUIC Servicestandards) im Verantwortungsbereich
- (5) Zuarbeit zu den Food-, Beverage- und Hotelstorebestellungen für den Arbeitsbereich nach vorgegebenen Budgets und sonstigen Vorgaben.
- (6) Annahme und Kontrolle der Warenanlieferungen im Arbeitsbereich
- (7) Mithilfe bei der Sicherung des gesamten Equipment bei Schlechtwetter
- (8) Mithilfe bei der Durchführung von Sonderveranstaltungen (Aktionen, Frühschoppen, VIP-Veranstaltungen etc.)
- (9) Weisungsbefugnis gegenüber allen Mitarbeitern im Arbeitsbereich
- (10) Enge Zusammenarbeit mit dem Executive Chef, inklusive regelmäßiger Berichterstattung; umgehende Behandlung von Konflikten und Störungen im Arbeitsablauf.
- (11) Implementieren, Anleiten und Verfügbarkeit von Logs und Checklisten gemäß Vorgabe; regelmäßige Kontrolle.
- (12) Führung, Einteilung, Einweisung und Training unterstellter Mitarbeiter mit entsprechender Dokumentation.
- (13) Einsatzplanung der Mitarbeiter.
- (14) Mithilfe bei und Kontrolle der Reinigungsarbeiten/ des Sanitizings unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstung (PPE).
- (15) Überprüfung und Kontrolle von Warenverschiebungen und Bestellvorgängen im Verantwortungsbereich.
- (16) Verantwortung für auf- und Abbaumaßnahmen im Arbeitsbereich gemäß Vorgabe, sowie das ordnungsgemäße Verräumen von Waren und Equipment.
- (17) Planung, Durchführung, Kontrolle und Auswertung von abteilungsinternen Inventuren
- (18) In besonderen Situationen auch abteilungsübergreifender Einsatz, z.B. Loading, Kofferservice.

Date of Issue/Rev: 2012-07-19 Rev – No: 0 Full Document Code: TUI C – FOM –03.02.03.05.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: CHAPTER:	JOB DESCRIPTION GALLEY MANAGEMENT
--	--	-------------------------------------	--

Area: 03.02.03. GALLEY
Subject: JOB DESCRIPTION
CHEF DE PARTIE

Page: 2 of 3

- (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 Berufserfahrung in der gehobenen, modernen Hotel- oder Restaurantküche , wenn möglich an Bord eines Kreuzfahrtschiffes.
- (3) Betriebswirtschaftliches, insbesondere warenwirtschaftliches Verständnis.
- (4) Budgetsicheres Arbeiten.
- (5) Sehr gute Kenntnisse sämtlicher Einsatzprodukte, Speisen, Zubereitungsarten und Kalkulationen.
- (6) Sehr gute Kenntnisse der notwendigen Reinigungsprozeduren, Reinigungsmittel und Chemikalien und deren Lagerung sowie insbesondere der USPH-Standards.
- (7) Fähigkeit zur Analyse wirtschaftlicher Zielvorgaben.
- (8) Verhandlungssicheres Deutsch (Wort + Schrift).
- (9) Verhandlungssicheres Englisch (Wort + Schrift).
- (10) Hohe Dienstleistungsbereitschaft gegenüber Passagieren und Crew.
- (11) Gute EDV-Kenntnisse (MS Office, FIDELIO, Fidelio Cruise, Micros).
- (12) Gute Allgemeinbildung.

3. Anforderungsmerkmale

- (1) Mindestalter ca. 23 Jahre
- (2) Führungsqualitäten, Durchsetzungsvermögen, Flexibilität
- (3) Ausgeprägte Organisationsfähigkeit
- (4) Integre Vertrauensperson
- (5) Sicheres und souveränes Auftreten, gute Umgangsformen, insbesondere auch gegenüber den Mitarbeitern
- (6) Kosten- und Qualitätsbewusstsein
- (7) Kommunikationsstärke
- (8) Teamplayer
- (9) Belastbarkeit

Date of Issue/Rev: 2012-07-19 Rev – No: 0 Full Document Code: TUI C – FOM –03.02.03.05.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: JOB DESCRIPTION CHAPTER: GALLEY MANAGEMENT
--	---	---



Area: 03.02.03. GALLEY
Subject: **JOB DESCRIPTION**
CHEF DE PARTIE

Page: 3 of 3

- (10) Fähigkeit zur Mitarbeitermotivation
- (11) Gepflegtes Erscheinungsbild

4. Verantwortungsbereich

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

5. Vertretung bei Abwesenheit durch

Demi Chef de Partie