

Date of Issue/Rev: 2012-07-19 Rev – No: 0 Full Document Code: TUI C – FOM –03.02.03.16.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: CHAPTER:	JOB DESCRIPTION GALLEY MANAGEMENT
--	--	-------------------------------------	--

Area: 03.02.03. GALLEY
Subject: JOB DESCRIPTION
CHIEF
BAKER
Page: 1 of 3

Position: Chief Baker
Abteilung: Hotelbetrieb / Galley
Rang: Crew
Direkter Vorgesetzter: Sous Chef

1. Aufgabenbereich

- (1) Verantwortlich für den leistungs- und fachgerechten Arbeitsablauf in der Bäckerei und die damit verbundenen administrativen Aufgaben in enger Zusammenarbeit mit allen Mitarbeitern des Bereichs.
- (2) Herstellung aller Backwaren nach vorgegebenen Rezepturen und Standards.
- (3) Kontrolle, Umsetzung und Sicherstellung der sicheren, fachgerechten, ökonomischen und hygienischen Lebensmittelproduktion und -lagerung, insbesondere Einhaltung der Mindesthaltbarkeitsdaten.
- (4) Strikte Kontrolle und Schulung der Einhaltung von Sicherheits-, Umwelt- und Hygienerichtlinien (USPH/HACCP, ISM/ISO, SQM, TUI C Servicestandards) im Verantwortungsbereich.
- (5) Regelmäßige Inspektion des Bereichs auf Sauberkeit, Reparaturen, Sicherheit und Standards mit Dokumentation.
- (6) Erstellen, prüfen und weiterleiten von Food-, Beverage- und Hotelstorebestellungen für den Arbeitsbereich nach vorgegebenen Budgets und sonstigen Vorgaben.
- (7) Annahme und Kontrolle der Warenlieferungen im Arbeitsbereich.
- (8) Sicherung des gesamten Equipments bei Schlechtwetter.
- (9) Weisungsbefugnis gegenüber allen Mitarbeitern im Verantwortungsbereich.
- (10) Enge Zusammenarbeit mit den Sous Chefs, inklusive regelmäßiger Berichterstattung; umgehende Behandlung von Konflikten und Störungen im Arbeitsablauf.
- (11) Führen von Logs und Checklisten gemäß Vorgabe; regelmäßige Kontrolle.
- (12) Führung, Einteilung, Einweisung und Training unterstellter Mitarbeiter mit entsprechender Dokumentation.
- (13) Beachtung und Durchsetzung allgemeiner Ordnungsprinzipien.
- (14) Einsatzplanung der Mitarbeiter, in besonderen Fällen auch für abteilungsfremde Arbeiten wie Mithilfe beim Loading etc.
- (15) In besonderen Fällen auch persönliche Mithilfe bei abteilungsfremden Arbeiten wie Mithilfe beim Loading etc.
- (16) Kontrolle und ggfs. Durchführung der Reinigungsarbeiten/des Sanitizings unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstung (PPE).
- (17) Überprüfung und Kontrolle von Warenverschiebungen und Bestellvorgängen im Verantwortungsbereich.

Date of Issue/Rev: 2012-07-19 Rev – No: 0 Full Document Code: TUI C – FOM –03.02.03.16.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: CHAPTER:	JOB DESCRIPTION GALLEY MANAGEMENT
--	--	-------------------------------------	--

Area: 03.02.03. GALLEY
Subject: JOB DESCRIPTION
CHIEF
BAKER
Page: 2 of 3

- (18) Sicherung des Equipments bei Schlechtwetter.
- (19) Verantwortung für auf- und Abbaumaßnahmen im Arbeitsbereich gemäß Vorgabe, sowie das ordnungsgemäße Verräumen von Waren und Equipment.
- (20) Planung, Durchführung, Kontrolle und Auswertung von abteilungsinternen Inventuren
- (21) 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.
- (22) Stetige Optimierung und Weiterentwicklung von Arbeitsabläufen und Standards, auch Zuarbeiten zu Handbüchern und Richtlinien.
- (23) Sorgfältiger Umgang mit Firmenbesitz und Pflege von Arbeitsmaterialien und Arbeitsgeräten.
- (24) Kontrolle und Einhaltung der internen Bordordnung im Verantwortungsbereich
- (25) Kenntnis der zugeteilten Sicherheitsrollennummer anhand der Musterrolle und der speziellen Aufgaben im Notfall.

2. Qualifikation / Erfahrung

- (1) Abgeschlossene Berufsausbildung als Bäcker
- (2) Mehrjährige Berufserfahrung als Bäcker in einer Bäckerei oder in einem größeren Hotelbetrieb, bevorzugt an Bord eines Kreuzfahrtschiffes.
- (3) Betriebswirtschaftliches, insbesondere warenwirtschaftliches Verständnis
- (4) Budgetsicheres Arbeiten, Fähigkeit zur Analyse von wirtschaftlichen Zielvorgaben
- (5) Sehr gute Kenntnisse sämtlicher Einsatzprodukte, Backwaren, Zubereitungsarten und Kalkulationen
- (6) Sehr gute Kenntnisse der notwendigen Reinigungsprozeduren, Reinigungsmittel + Chemikalien und deren Lagerung sowie insbesondere der USPH-Standards
- (7) Gute Deutschkenntnisse (Wort + Schrift)
- (8) Gute Englischkenntnisse (Wort + Schrift)
- (9) Hohe Dienstleistungsbereitschaft gegenüber Passagieren und Crew
- (10) Erfahrung im Beschwerdemanagement
- (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 (Einsatzplanung)
- (4) Integre Vertrauensperson
- (5) Sicheres und souveränes Auftreten, gute Umgangsformen
- (6) Kosten- und Qualitätsbewusstsein
- (7) Kommunikationsstärke

Date of Issue/Rev: 2012-07-19 Rev – No: 0 Full Document Code: TUI C – FOM –03.02.03.16.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: JOB DESCRIPTION CHAPTER: GALLEY MANAGEMENT
--	---	---



Area: 03.02.03. GALLEY
Subject: **JOB DESCRIPTION**
 CHIEF
 BAKER

Page: **3 of 3**

- (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

1st Baker