Date of Issue/Rev: 2013-05-29

Rev - No:

Full Document Code: TUI C - FOM -03.02.03.31.(D)

TUI CRUISES Fleet Operation Manual

DOC TYPE: CHAPTER:

JOB DESCRIPTION GALLEY MANAGEMENT

Area: Subject:

03.02.03. GALLEY JOB DESCRIPTION

COMMIS DE CUISINE

1 of 2

Page:

Position: Commis de Cuisine

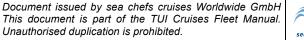
Abteilung: Hotelbetrieb / Galley

Rang: Crew

Direkter Vorgesetzter: Demi Chef de Partie

1. Aufgabenbereich

- Verantwortlich für den leistungs- und fachgerechten Arbeitsablauf im zugewiesenen (1) Arbeitsbereich
- Herstellung aller Speisen entsprechend vorgegebener Standards (2)
- (3) Sicherstellung der sicheren, fachgerechten, ökonomischen und hygienischen Lebensmittellagerung, insbesondere Einhaltung der Mindesthaltbarkeitsdaten
- Strikte Einhaltung von Sicherheits-, Umwelt- und Hygienerichtlinien (USPH/HACCP, (4) ISM/&ISO, SQM, TUIC Servicestandards) im Verantwortungsbereich
- Zuarbeit zu den Food-, Beverage- und Hotelstorebestellungen für den Arbeitsbereich (5) nach vorgegebenen Budgets und sonstigen Vorgaben.
- Annahme und Kontrolle der Warenanlieferungen im Arbeitsbereich (6)
- Mithilfe bei der Sicherung des gesamten Equipments bei Schlechtwetter (7)
- (8) Mithilfe bei der Durchführung von Sonderveranstaltungen (Aktionen, Frühschoppen, V.I.P.-Veranstaltungen etc.)
- Enge Zusammenarbeit mit dem Demi Chef de Partie, inklusive regelmäßiger (9) Berichterstattung; umgehende Behandlung von Konflikten und Störungen im Arbeitsablauf.
- Führen von Logs und Checklisten gemäß Vorgabe; regelmäßige Kontrolle.
- Mithilfe bei und Kontrolle der Reinigungsarbeiten/des Sanitizings unter (11)
- (12)Verwendung der persönlichen Schutzausrüstung (PPE)
- Überprüfung und Kontrolle von Warenverschiebungen und Bestellvorgängen im (13)Verantwortungsbereich
- (14)Verantwortung für auf- und Abbaumaßnahmen im Arbeitsbereich gemäß Vorgabe, sowie das ordnungsgemäße Verräumen von Waren und Equipment
- Durchführung von abteilungsinternen Inventuren (15)
- (16)In besonderen Situationen auch abteilungsübergreifender Einsatz, z.B. Loading, Kofferservice.
- Im Rahmen des Pre-openings sind bei der Übernahme des Schiffes, in Werftzeiten, bei (17)der Ausrüstung und Herstellung des Fahrtbetriebes zusätzliche Aufgaben nach Anweisung zu übernehmen.
- Aktive Umsetzung der Produktphilosophie in Bezug auf den Hotelbetrieb (18)
- Mitarbeit für die stetige Optimierung und Weiterentwicklung von Arbeitsabläufen und (19)Standards,



Date of Issue/Rev: 2013-05-29

Rev - No:

Full Document Code: TUI C - FOM -03.02.03.31.(D)

TUI CRUISES Fleet Operation Manual

DOC TYPE: CHAPTER:

JOB DESCRIPTION GALLEY MANAGEMENT

Area: Subject:

03.02.03. GALLEY JOB DESCRIPTION

COMMIS DE CUISINE

2 of 2

Page:

- Sorgfältiger Umgang mit Firmenbesitz und Pflege von Arbeitsmaterialien und (20)Arbeitsgeräten.
- (21) Kontrolle und Einhaltung der internen Bordordnung im Verantwortungsbereich
- Kenntnis der zugeteilten Sicherheitsrollennummer anhand der Musterrolle und der (22)speziellen Aufgaben im Notfall.

2. Qualifikation / Erfahrung

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Mindestens 1-jährige Berufserfahrung in der gehobenen, modernen Hotel- oder (2) Restaurantküche, wenn möglich an Bord eines Kreuzfahrtschiffes
- Betriebswirtschaftliches, insbesondere warenwirtschaftliches Verständnis (3)
- (4) **Budgetsicheres Arbeiten**
- (5) Gute Kenntnisse sämtlicher Einsatzprodukte, Speisen, Zubereitungsarten und Kalkulationen sowie der U.S.P.H. - Standards
- Verständnis für wirtschaftlicher Zielvorgaben (6)
- Basiswissen Deutsch und Englisch (Wort und Schrift) (7)
- (8) Gute Kenntnisse der englischen Sprache (Wort und Schrift)
- Hohe Dienstleistungsbereitschaft gegenüber Passagieren und Crew (9)
- Basis EDV-Kenntnisse (10)
- (11)Gute Allgemeinbildung

3. Anforderungsmerkmale

- (1) Durchsetzungsvermögen, Flexibilität
- (2) Ausgeprägte Organisationsfähigkeit
- (3) Integre Vertrauensperson
- (4) Sicheres und souveranes Auftreten, gute Umgangsformen, insbesondere auch gegenüber den Mitarbeitern
- (5) Kosten- und Qualitätsbewusstsein
- (6) Kommunikationsstärke
- (7) Teamplaver
- (8) Belastbarkeit
- Fähigkeit zur Mitarbeitermotivation (9)
- (10)Gepflegtes Erscheinungsbild

4. Verantwortungsbereich

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

5. Vertretung bei Abwesenheit durch

Anderen Commis de Cuisine

