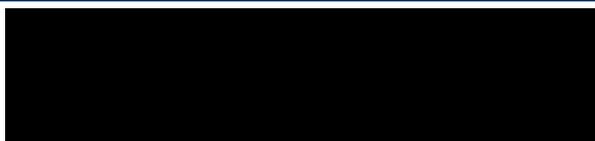


Date of Issue/Rev: 2012-10-15 Rev – No: 1 Full Document Code: TUI C – FOM –03.02.03.01.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: CHAPTER:	JOB DESCRIPTION GALLEY MANAGEMENT
--	--	-------------------------------------	--



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

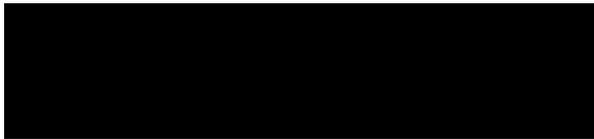
Position: Executive Chef

Abteilung: Hotelbetrieb/Galley
Rang: Abteilungsleiter/Offizier
Direkter Vorgesetzter: Hotel Manager

1. Aufgabenbereich

- (1) Gesamtverantwortlich für den leistungs- und fachgerechten Arbeitsablauf im Bereich Galley / Food Operations und die damit verbundenen administrativen Aufgaben
- (2) Verantwortlich für die Umsetzung vorgegebener Standards, insbesondere im Hinblick auf Speisekarten, Buffets, Themenabende, Kalkulation und Produktionsanweisungen.
- (3) Kontrolle, Umsetzung und Sicherstellung der sicheren, fachgerechten, ökonomischen und hygienischen Lebensmittellagerung, insbesondere Einhaltung der Mindest-Haltbarkeitsdaten.
- (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, inklusiver der Pantries und Locker, der Crew- und der Offiziersmessen 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) Sicherung des gesamten Equipment bei Schlechtwetter
- (8) Weisungsbefugnis gegenüber allen Mitarbeitern im Verantwortungsbereich
- (9) Enge Zusammenarbeit mit dem Hotel Manager, inklusive regelmäßiger Berichterstattung; umgehende Behandlung von Konflikten und Störungen im Arbeitsablauf.
- (10) Kommunikation mit den Passagieren durch persönliche Präsenz, Ansprechpartner der Passagiere bei Problemen / Beschwerden im Bereich Food operations-
- (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) Kontrolle der Reinigungsarbeiten
- (15) Überprüfung und Kontrolle von Warenverschiebungen und Bestellvorgängen im Verantwortungsbereich
- (16) Planung, Durchführung, Kontrolle und Auswertung von abteilungsinternen Inventuren

Date of Issue/Rev: 2012-10-15 Rev – No: 1 Full Document Code: TUI C – FOM –03.02.03.01.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: CHAPTER:	JOB DESCRIPTION GALLEY MANAGEMENT
--	---	-------------------------------------	--



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

- (17) 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.
- (18) Aktive Umsetzung der Produktphilosophie in Bezug auf den Hotelbetrieb
- (19) Stetige Optimierung und Weiterentwicklung von Arbeitsabläufen und Standards, auch Zuarbeiten zu Handbüchern und Richtlinien.
- (20) Sorgfältiger Umgang mit Firmenbesitz und Pflege von Arbeitsmaterialien und Arbeitsgeräten.
- (21) Kontrolle und Einhaltung der internen Bordordnung im Verantwortungsbereich
- (22) Kenntnis der zugeteilten Sicherheitsrollennummer anhand der Musterrolle und der speziellen Aufgaben im Notfall.

2. Qualifikation / Erfahrung

- (1) Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- (2) Mehrjährige Erfahrung als Küchenchef eines größeren Hotelbetriebs, 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 Chemikalien und deren Lagerung sowie insbesondere der USPH-Standards
- (7) Fähigkeit zur Darstellung sowie Analyse von wirtschaftlichen Zielvorgaben
- (8) Verhandlungssicheres Deutsch (Wort und Schrift)
- (9) Verhandlungssicheres Englisch (Wort und Schrift)
- (10) Hohe Dienstleistungsbereitschaft gegenüber Passagieren und Crew
- (11) Erfahrung im Beschwerdemanagement
- (12) Gute EDV-Kenntnisse (MS Office, MMS, Rescom)
- (13) Gute Allgemeinbildung

3. Anforderungsmerkmale

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

Date of Issue/Rev: 2012-10-15 Rev – No: 1 Full Document Code: TUI C – FOM –03.02.03.01.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: CHAPTER:	JOB DESCRIPTION GALLEY MANAGEMENT
--	--	-------------------------------------	--



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

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

4. Verantwortungsbereich

- (1) Verantwortlich und entscheidungsberechtigt für alle Arbeits- und Dienstabläufe im Bereich Galley / Food Operations
- (2) Fachlicher und personeller Vorgesetzter aller Mitarbeiter im Bereich Galley / Food Operations

5. Vertretung bei Abwesenheit durch

Executive Sous Chef