

Date of Issue/Rev: 2012-07-19 Rev – No: 0 Full Document Code: TUI C – FOM –03.02.03.02.(D)	<b>TUI CRUISES</b> Fleet Operation Manual	<b>DOC TYPE:</b> <b>CHAPTER:</b>	<b>JOB DESCRIPTION</b> <b>GALLEY MANAGEMENT</b>
--	--	-------------------------------------	--

	<b>Area:</b> 03.02.03.GALLEY <b>Subject:</b> JOB DESCRIPTION EXECUTIVE SOUS CHEF
	<b>Page:</b> 1 of 3

**Position:** Executive Sous Chef

**Abteilung:** Hotelbetrieb / Galley  
**Rang:** Abteilungsleiter / Offizier  
**Direkter Vorgesetzter:** F&B Service Manager

### 1. Aufgabenbereich

- (1) Verantwortlich für den leistungs- und fachgerechten Arbeitsablauf im Küchenbereich und die damit verbundenen administrativen Aufgaben
- (2) Stellvertretung des Executive Chefs in dessen Abwesenheit, inklusive Weisungsbefugnis
- (3) Verantwortlich für die Umsetzung vorgegebener Standards, insbesondere im Hinblick auf Speisekarten, Buffets, Themenabende, Kalkulation und Produktionsanweisungen.
- (4) Kontrolle, Umsetzung und Sicherstellung der sicheren, fachgerechten, ökonomischen und hygienischen Lebensmittellagerung, insbesondere Einhaltung der Mindest-Haltbarkeitsdaten.
- (5) Strikte Kontrolle und Schulung der Einhaltung von Sicherheits-, Umwelt- und Hygienerichtlinien (USPH / HACCP, ISM/ & ISO, SQM, TUI C Servicestandards) im Verantwortungsbereich
- (6) Regelmäßige Inspektion des Bereichs, inklusiver der Pantries und Locker, der Crew- und der Offiziersmessens auf Sauberkeit, Reparaturen, Sicherheit und Standards mit Dokumentation
- (7) Erstellen, prüfen und weiterleiten von Food-, Beverage- und Hotelstorebestellungen für den Arbeitsbereich nach vorgegebenen Budgets und sonstigen Vorgaben.
- (8) Sicherung des gesamten Equipment bei Schlechtwetter
- (9) Weisungsbefugnis gegenüber allen Mitarbeitern im Verantwortungsbereich
- (10) Enge Zusammenarbeit mit dem Executive Chef, inklusive regelmäßiger Berichterstattung; umgehende Behandlung von Konflikten und Störungen im Arbeitsablauf.
- (11) Kommunikation mit den Passagieren durch persönliche Präsenz, Ansprechpartner der Passagiere bei Problemen / Beschwerden im Bereich Food Operations.
- (12) Implementieren, Anleiten und Verfügbarkeit von Logs und Checklisten gemäß Vorgabe; regelmäßige Kontrolle.
- (13) Führung, Einteilung, Einweisung und Training unterstellter Mitarbeiter mit entsprechender Dokumentation
- (14) Einsatzplanung der Mitarbeiter, in besonderen Fällen auch für abteilungsfremde Arbeiten wie Mithilfe beim Loading etc.
- (15) Kontrolle der Reinigungsarbeiten
- (16) 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 –03.02.03.02.(D)	<b>TUI CRUISES</b> Fleet Operation Manual	<b>DOC TYPE:</b> <b>CHAPTER:</b>	<b>JOB DESCRIPTION</b> <b>GALLEY MANAGEMENT</b>
--	--	-------------------------------------	--

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

- (17) Verantwortung für auf- und Abbaumaßnahmen im Arbeitsbereich gemäß Vorgabe, sowie das ordnungsgemäße Verräumen von Waren und Equipment
- (18) Planung, Durchführung, Kontrolle und Auswertung von abteilungsinternen Inventuren
- (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 Erfahrung in einer Führungsposition in einem größeren Hotelbetrieb, 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 Analyse von wirtschaftlichen Zielvorgaben
- (8) Verhandlungssicheres Deutsch (Wort + Schrift)
- (9) Verhandlungssicheres Englisch (Wort + Schrift)
- (10) Hohe Dienstleistungsbereitschaft gegenüber Passagieren und Crew
- (11) Erfahrung im Beschwerdemanagement
- (12) Gute EDV - Kenntnisse (MS Office, FIDELIO, Fidelio Cruise, Micros)
- (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

Date of Issue/Rev: 2012-07-19 Rev – No: 0 Full Document Code: TUI C – FOM –03.02.03.02.(D)	<b>TUI CRUISES</b> <b>Fleet</b> <b>Operation</b> <b>Manual</b>	<b>DOC TYPE:</b> <b>CHAPTER:</b>	<b>JOB DESCRIPTION</b> <b>GALLEY MANAGEMENT</b>
--	---	-------------------------------------	--

	<b>Area:</b> 03.02.03.GALLEY <b>Subject:</b> <b>JOB DESCRIPTION</b> <b>EXECUTIVE SOUS</b> <b>CHEF</b> <b>Page:</b> 3 of 3
--	---

- (6) Kosten- und Qualitätsbewusstsein
- (7) Kommunikationsstärke
- (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

Anderen Executive Sous Chef