

Date of Issue/Rev: 2012-07-19 Rev – No: 0 Full Document Code: TUI C – FOM –03.02.03.15.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: CHAPTER:	JOB DESCRIPTION GALLEY MANAGEMENT
--	--	-------------------------------------	--

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

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

1. Aufgabenbereich

- (1) Verantwortlich für den leistungs- und fachgerechten Arbeitsablauf im Arbeitsbereich und die damit verbundenen administrativen Aufgaben in enger Zusammenarbeit mit allen Mitarbeitern des Bereichs.
- (2) Herstellung aller Speisen 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) Durchführung von Sonderveranstaltungen (Aktionen, Frühschoppen, V.I.P.-Veranstaltungen).
- (9) Sicherung des gesamten Equipments bei Schlechtwetter.
- (10) Weisungsbefugnis gegenüber allen Mitarbeitern im Verantwortungsbereich.
- (11) Enge Zusammenarbeit mit den Sous Chefs, inklusive regelmäßiger Berichterstattung; umgehende Behandlung von Konflikten und Störungen im Arbeitsablauf.
- (12) Führen von Logs und Checklisten gemäß Vorgabe; regelmäßige Kontrolle.
- (13) Führung, Einteilung, Einweisung und Training unterstellter Mitarbeiter mit entsprechender Dokumentation.
- (14) Beachtung und Durchsetzung allgemeiner Ordnungsprinzipien.
- (15) Einsatzplanung der Mitarbeiter, in besonderen Fällen auch für abteilungsfremde Arbeiten wie Mithilfe beim Loading etc.
- (16) In besonderen Fällen auch persönliche Mithilfe bei abteilungsfremden Arbeiten wie Mithilfe beim Loading etc.
- (17) Kontrolle und ggfs. Durchführung der Reinigungsarbeiten.
- (18) 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 –03.02.03.15.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: CHAPTER:	JOB DESCRIPTION GALLEY MANAGEMENT
--	--	-------------------------------------	--

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

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

2. Qualifikation / Erfahrung

- (1) Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch der Konditor.
- (2) Mindestens 5-jährige Berufserfahrung im Küchenbereich eines größeren Hotelbetriebs, 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 und Chemikalien und deren Lagerung sowie insbesondere der USPH-Standards.
- (7) Grundkenntnisse der deutschen Sprache (Wort und Schrift)
- (8) Gute Englischkenntnisse (Wort und Schrift)
- (9) Hohe Dienstleistungsbereitschaft gegenüber Passagieren und Crew
- (10) EDV-Kenntnisse (MS Office, FIDELIO, Fidelio Cruise, Micros)
- (11) 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
- (6) Kosten- und Qualitätsbewusstsein
- (7) Kommunikationsstärke
- (8) Teamplayer

Date of Issue/Rev: 2012-07-19 Rev – No: 0 Full Document Code: TUI C – FOM –03.02.03.15.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: JOB DESCRIPTION CHAPTER: GALLEY MANAGEMENT
--	---	---

	Area: 03.02.03. GALLEY Subject: JOB DESCRIPTION PASTRY 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 Arbeitsbereich
- (2) Fachlicher Vorgesetzter aller Mitarbeiter im Arbeitsbereich

5. Vertretung bei Abwesenheit durch

Anderen Pastry Chef