

Date of Issue/Rev: 2012-10-08 Rev – No: 0 Full Document Code: TUI C – FOM –03.03.03.07.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: CHAPTER:	JOB DESCRIPTION RESTAURANT MANAGEMENT
--	--	-------------------------------------	--



Area: 03.03.03. RES
Subject: JOB DESCRIPTION
SENIOR HEAD WAITER
Page: WINE SERVICE

1 of 3

Position: Senior Head Waiter Wine Service

Abteilung: Hotelbetrieb/Restaurant
Rang: Offizier
Direkter Vorgesetzter: Maitre

1. Aufgabenbereich

- (1) Verantwortlich für den reibungslosen Ablauf im Sommelier-Bereich, inklusive der damit verbundenen administrativen Aufgaben
- (2) Kontrolle und Sicherstellung der Umsetzung der vorgegebenen Standards im Restaurant
- (3) Kontrolle, Umsetzung und Sicherstellung der fachgerechten, den gesetzten Standards entsprechenden Warenlagerung
- (4) Mitarbeit beim erstellen, prüfen und weiterleiten von Food-, Beverage- und Hotelstorebestellungen für den Arbeitsbereich nach vorgegebenen Budgets und sonstiger Vorgaben.
- (5) Planung, Durchführung, Kontrolle und Auswertung von Inventuren
- (6) Planung, Organisation und Durchführung von Sonderveranstaltungen (Aktionen, Frühschoppen usw.).
- (7) Kontrolle von durchgeführten Routineaufgaben wie Auf- und Abbaumaßnahmen im Verantwortungsbereich, sowie das ordnungsgemäße und Verräumen von Waren und Equipment nach höchstem Sicherheitsstandard.
- (8) Überprüfung und Kontrolle von Warenverschiebungen und Bestellvorgängen im Verantwortungsbereich
- (9) Annahme und Kontrolle von Lieferungen im Verantwortungsbereich
- (10) Strikte Kontrolle und Schulung der Einhaltung von Sicherheits-, Umwelt- und Hygienerichtlinien (USPH/HACCP, ISM/ISO, SQM, TUI C Servicestandards) im Verantwortungsbereich
- (11) Implementieren, Anleiten, Kontrolle und Verfügbarkeit von Logs und Checklisten gemäß Unternehmensvorgabe.
- (12) Führen eines Reiseberichts gemäß Vorgabe.
- (13) Kontrolle von Reinigungs- und Putzarbeiten, sowie Dokumentation gemäß Standard
- (14) Kontrolle und Einhaltung der internen Bordordnung im Verantwortungsbereich
- (15) Entgegennahme und Abhilfe von Gästebeschwerden mit Dokumentation
- (16) Regelmäßige sachliche Beurteilung der Mitarbeiter
- (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.

Date of Issue/Rev: 2012-10-08 Rev – No: 0 Full Document Code: TUI C – FOM –03.03.03.07.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: CHAPTER:	JOB DESCRIPTION RESTAURANT MANAGEMENT
--	---	-------------------------------------	--



Area: 03.03.03. RES
Subject: JOB DESCRIPTION
SENIOR HEAD WAITER
Page: WINE SERVICE

2 of 3

- (18) Enge Zusammenarbeit mit dem Executive Maitre D', inklusive regelmäßiger Berichterstattung; umgehende Behandlung (und schriftliche Meldung) von Konflikten und Störungen im Arbeitsablauf.
- (19) Aktive Umsetzung der Produktphilosophie in Bezug auf den Hotelbetrieb
- (20) Stetige Optimierung und Weiterentwicklung von Arbeitsabläufen und Standards, auch Zuarbeiten zu Handbüchern und Richtlinien.
- (21) Sorgfältiger Umgang mit Firmenbesitz und Pflege von Arbeitsmaterialien und Arbeitsgeräten. Für Fahrlässigkeiten haftet der Stelleninhaber.
- (22) Kenntnis der zugeteilten Sicherheitsrollennummer anhand der Musterrolle und der speziellen Aufgaben im Notfall.

2. Qualifikation / Erfahrung

- (1) Qualifizierte Ausbildung im Hotelgewerbe oder in der Gastronomie
- (2) Mehrjährige Erfahrung in vergleichbarer Funktion
- (3) Sehr gute Produktkenntnis
- (4) Betriebswirtschaftliches Verständnis
- (5) Budgetsicheres Arbeiten,
- (6) Verhandlungssicheres Deutsch (Wort + Schrift)
- (7) Verhandlungssicheres Englisch (Wort + Schrift)
- (8) Hohe Dienstleistungsbereitschaft gegenüber Passagieren und Crew
- (9) Erfahrung im Beschwerdemanagement
- (10) Sehr gute EDV-Kenntnisse (MS Office, Fidelio Cruise MMS / Warenwirtschaftssystem, Rescom)
- (11) Sehr gute Allgemeinbildung

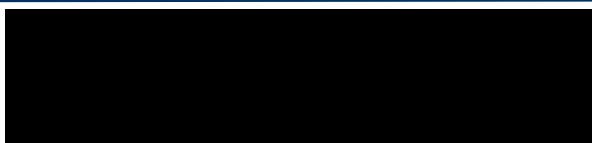
3. Anforderungsmerkmale

- (1) Mindestalter ca. 24 Jahre
- (2) Führungsqualitäten, Durchsetzungsvermögen, Flexibilität
- (3) Ausgeprägtes Organisationsvermögen
- (4) Verkaufstalent
- (5) Integre Vertrauensperson
- (6) Sicheres und souveränes Auftreten, gute Umgangsformen
- (7) Kosten- und Qualitätsbewusstsein
- (8) Kommunikationsstärke
- (9) Teamplayer
- (10) Belastbarkeit
- (11) Fähigkeit zur Mitarbeitermotivation
- (12) Sehr gepflegtes Erscheinungsbild

4. Verantwortungsbereich

- (1) Verantwortlich und entscheidungsberechtigt für alle Arbeits- und Dienstabläufe im Sommelier-Bereich

Date of Issue/Rev: 2012-10-08 Rev – No: 0 Full Document Code: TUI C – FOM –03.03.03.07.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: JOB DESCRIPTION CHAPTER: RESTAURANT MANAGEMENT
--	---	---



Area: 03.03.03. RES
Subject: **JOB DESCRIPTION**
SENIOR HEAD WAITER
Page: **WINE SERVICE**

3 of 3

(2) Fachlicher Vorgesetzter des zugeteilten Waiters und des zugeteilten Busboys

5. Vertretung bei Abwesenheit durch

Anderen Senior Head Waiter Wine Service