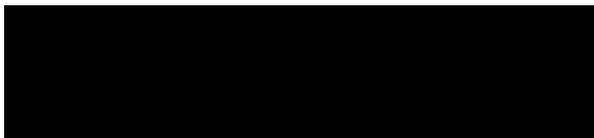


Date of Issue/Rev: 2012-07-06 Rev – No: 0 Full Document Code: TUI C – FOM –03.04.03.11.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: CHAPTER:	JOB DESCRIPTION BAR MANAGEMENT
--	---	-------------------------------	---



Area: 03.04.03.BAR
Subject: JOB DESCRIPTION
TRAINEE BAR
STEWARD

Page: 1 of 2

Position: Trainee Bar Steward

Abteilung: Hotelbetrieb/Bar

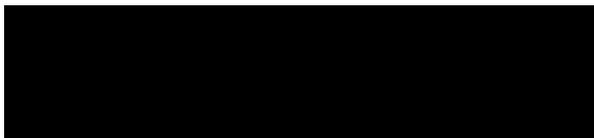
Rang: Crew

Direkter Vorgesetzter: Bar Manager

1. Aufgabenbereich

- (1) Verantwortlich für den reibungslosen Ablauf im Arbeitsbereich.
- (2) Fachkundiger Service aller Bargetränke gemäß den vorgegebenen Rezepturen und Standards im Barbereich
- (3) Strikte Einhaltung der Sicherheits-, Umwelt- und Hygienerichtlinien (USPH/HACCP, ISM/&ISO, SQM, TUI C Servicestandards) im Verantwortungsbereich
- (4) Umsetzung und Sicherstellung der fachgerechten, den gesetzten Standards entsprechenden Warenlagerung
- (5) Zuarbeit zu den Food-, Beverage- und Hotelstorebestellungen für den Arbeitsbereich nach vorgegebenen Budgets und sonstiger Vorgaben.
- (6) Durchführung, Kontrolle und Auswertung von Inventuren
- (7) Durchführung von Sonderveranstaltungen (Aktionen, Frühschoppen usw.).
- (8) Mitverantwortlich für Routineaufgaben wie Auf- und Abbaumaßnahmen im Verantwortungsbereich, sowie das ordnungsgemäße und Verräumen von Waren und Equipment nach höchstem Sicherheitsstandard.
- (9) Kontrolle und Verfügbarkeit von Logs und Checklisten gemäß Vorgabe
- (10) Reinigen und Sanitizing des Arbeitsplatzes inklusive der verwendeten Ausrüstung und Geräte unter Einsatz der persönlichen Schutzausrüstung (PPE); Dokumentation!
- (11) In besonderen Fällen auch flexibler Einsatz im Service
- (12) Mitarbeit beim Loading und beim Koffertragen
- (13) Kontrolle und Einhaltung der internen Bordordnung im Verantwortungsbereich
- (14) Durchsetzung der Qualitätsstandards im Verantwortungsbereich
- (15) 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.
- (16) Enge Zusammenarbeit mit dem Bar Keeper, inklusive regelmäßiger Berichterstattung; umgehende Behandlung von Konflikten und Störungen im Arbeitsablauf.
- (17) Aktive Umsetzung der Produktphilosophie in Bezug auf den Hotelbetrieb
- (18) Sorgfältiger Umgang mit Firmeneigentum und Pflege von Warenbeständen, Arbeitsmaterialien und Arbeitsgeräten. Für Fahrlässigkeiten haftet der Stelleninhaber.
- (19) Kenntnis der zugeteilten Sicherheitsrollennummer anhand der Musterrolle und der speziellen Aufgaben im Notfall.

Date of Issue/Rev: 2012-07-06 Rev – No: 0 Full Document Code: TUI C – FOM –03.04.03.11.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: CHAPTER:	JOB DESCRIPTION BAR MANAGEMENT
--	---	-------------------------------	---



Area: 03.04.03.BAR
Subject: JOB DESCRIPTION
TRAINEE BAR
STEWARD

Page: 2 of 2

2. Qualifikation / Erfahrung

- (1) Qualifizierte Ausbildung im Hotelgewerbe oder in der Gastronomie
- (2) Warenwirtschaftliches Verständnis
- (3) Kenntnis der Bargetränke, incl. der dazugehörigen Kalkulationen
- (4) Kenntnisse Service
- (5) Grundkenntnisse Wein
- (6) Budgetsicheres Arbeiten
- (7) Gute Kenntnisse der deutschen Sprache (Wort + Schrift)
- (8) Gute Kenntnisse der englischen Sprache (Wort + Schrift)
- (9) Hohe Dienstleistungsbereitschaft gegenüber Passagieren und Mitarbeitern
- (10) Gute Allgemeinbildung

3. Anforderungsmerkmale

- (11) Mindestalter ca. 20 Jahre
- (12) Durchsetzungsvermögen, Flexibilität und Organisationstalent
- (13) Integre Vertrauensperson
- (14) Gute Umgangsformen
- (15) Kosten- und Qualitätsbewusstsein
- (16) Kommunikationsstärke
- (17) Teamplayer
- (18) Belastbarkeit
- (19) Sehr gepflegtes Erscheinungsbild

4. Verantwortungsbereich

Verantwortlich für alle Arbeits- und Dienstabläufe im Arbeitsbereich

5. Vertretung bei Abwesenheit durch

Anderen Trainee oder Barwaiter