

Date of Issue/Rev: 2012-07-19 Rev – No: 0 Full Document Code: TUI C – FOM –03.02.03.26.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: CHAPTER:	JOB DESCRIPTION GALLEY MANAGEMENT
--	--	-------------------------------------	--

Area: 03.02.03. GALLEY
Subject: JOB DESCRIPTION
TRAINEE
GALLEY
Page: 1 of 2

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

1. Aufgabenbereich

- (1) Verantwortlich für den leistungs- und fachgerechten Arbeitsablauf im zugewiesenen Küchenbereich und die damit verbundenen administrativen Aufgaben, in enger Zusammenarbeit mit dem Chef de Partie.
- (2) Herstellung sämtlicher Speisen entsprechend vorgegebener Standards.
- (3) Sicherstellung der sicheren, fachgerechten, ökonomischen und hygienischen Lebensmittellagerung, insbesondere Einhaltung der Mindesthaltbarkeitsdaten.
- (4) Strikte Einhaltung von Sicherheits-, Umwelt- und Hygienerichtlinien (USPH/HACCP, ISM/ISO, SQM, TUIC Servicestandards) im Verantwortungsbereich.
- (5) Zuarbeit zu den Food-, Beverage- und Hotelstorebestellungen für den Arbeitsbereich nach vorgegebenen Budgets und sonstigen Vorgaben.
- (6) Annahme und Kontrolle der Warenanlieferungen im Arbeitsbereich.
- (7) Implementieren, Anleiten und Verfügbarkeit von Logs und Checklisten gemäß Vorgabe; regelmäßige Kontrolle.
- (8) Fachgerechte Lagerung von Lebensmitteln und Arbeitsgegenständen auch hin Hinblick auf die Wetterbedingungen.
- (9) Enge Zusammenarbeit mit dem unmittelbaren Vorgesetzten, inklusive regelmäßiger Berichterstattung; umgehende Behandlung von Konflikten und Störungen im Arbeitsablauf.
- (10) Verantwortung für auf- und Abbaumaßnahmen im Arbeitsbereich gemäß Vorgabe, sowie das ordnungsgemäße Verräumen von Waren und Equipment.
- (11) Erstellung und reguläres ausfüllen von Logs und Checklisten.
- (12) Planung, Durchführung, Kontrolle und Auswertung von abteilungsinternen Inventuren
- (13) Durchführung einer Inventur im zugewiesenen Arbeitsbereich.
- (14) Assistenz bei Durchführung von Sonderveranstaltungen (Aktionen, Frühschoppen, VIP - Veranstaltungen etc.).
- (15) Überwachung der Reinigungsarbeiten und Assistenz.
- (16) Mitarbeit beim Laden von Waren und in Ausnahmefällen, bei der Kofferlieferung.
- (17) Stetiges Ziel der Optimierung von Arbeitsabläufen.
- (18) Aktive Umsetzung der Philosophie hinter dem Produkt.
- (19) Stetige Verbesserung von Abläufen und Standards, sowie Beitrag zur für Manuals und Regelungen.
- (20) Sicher und sorgsamer Umgang mit dem Eigentum des Unternehmens.

Date of Issue/Rev: 2012-07-19 Rev – No: 0 Full Document Code: TUI C – FOM –03.02.03.26.(D)	TUI CRUISES Fleet Operation Manual	DOC TYPE: CHAPTER:	JOB DESCRIPTION GALLEY MANAGEMENT
--	--	-------------------------------------	--

Area: 03.02.03. GALLEY
Subject: JOB DESCRIPTION
TRAINEE
GALLEY
Page: 2 of 2

- (21) Kenntnis der zugeteilten Sicherheitsrollennummer anhand der Musterrolle und der speziellen Aufgaben im Notfall.
- (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.

2. Qualifikation / Erfahrung

- (1) Qualifiziertes Training als Koch.
- (2) Gute Kenntnis in Bereich Lebensmittel, Inhaltsstoffe, Rezepte (modernen und internationalen Küche).
- (3) Grundkenntnisse von Reinigungsabläufen, Reinigungsmitteln und der Lagerung von Chemikalien.
- (4) Kenntnisse der deutschen Sprache (Wort und Schrift).
- (5) Gute Kenntnisse der englischen Sprache (Wort und Schrift).
- (6) Hohe Dienstleistungsbereitschaft.
- (7) Gute Allgemeinbildung.

3. Anforderungsmerkmale

- (1) Mindestalter 19 Jahre.
- (2) Führungsqualitäten, Durchsetzungsvermögen, Flexibilität.
- (3) Ausgeprägte Organisationsfähigkeit.
- (4) Respektvoller Umgang mit den Passagieren und der Besatzung.
- (5) Integrität.
- (6) Sicheres und souveränes Auftreten, gute Umgangsformen, insbesondere auch gegenüber den Mitarbeitern.
- (7) Kommunikationsstärke
- (8) Guter Teamplayer.
- (9) Belastbarkeit.
- (10) Fähigkeit zur Mitarbeitermotivation.
- (11) Gepflegtes Erscheinungsbild.

4. Verantwortungsbereich

- (1) Verantwortlich und entscheidungsberechtigt für alle Arbeits- und Dienstabläufe im zugewiesenen Küchenbereich.

5. Vertretung bei Abwesenheit durch

Ein anderer Galley Trainee