

Stellenbeschreibung: gelernte/r Koch/Köchin

Zusatz: mit leitender Tätigkeit

Allgemeines

Diese Stellenbeschreibung ist ein Leitfaden und keinesfalls ein starres Gebilde. Der "Blick über den Tellerrand hinaus" muss immer gewährleistet sein. Sie ist als Grundlage für die tägliche Arbeit zu verstehen. Im Bereich der Aufgaben können neue hinzu oder bestehende ergänzt werden. Vom Stelleninhaber (insbesondere bei Abteilungsleitern) wird die stetige Bereitschaft erwartet, sich in den Betrieb einzubringen und auch überall dort mitzuhelfen, wo Hilfe benötigt wird.

Name des Betriebes	Willius Spielbetriebe GmbH
Standort	Chaplin Bowling & Billard, Darmstadt bzw. Landau
Stellenbezeichnung	gelernte/r Koch/Köchin
Abteilung/Bereich	Küche
Status	Operation, ggf. mit leitender Tätigkeit
ist unterstellt	Geschäftsleitung, Betriebsleitung, Personalleiter, Küchenchef
ist gleichgestellt	anderen Köchen
ist überstellt	Azubis, Aushilfen
wird vertreten von	anderen Köchen
vertritt	Postenkollegen
Dienstverhältnis	Vollzeit, 176 Stunden/Woche (Hauptsaison)
Arbeitszeiten	unbedingte Anwesenheit während der geschäftlichen Stoßzeiten, Hauptsaison ca. August bis Mai), vor allem abends, Weekendarbeit

Das CHAPLIN - Bowling & Billard!

Unser Motto lautet „*Play, dine & be happy!*“. Genau das möchten wir unseren Gästen bieten.

Ob jung oder alt, Freunde, Singles, Paare oder Familien mit Kindern. Menschen besuchen uns, um Zeit miteinander zu verbringen, Spaß zu haben und dabei kulinarisch versorgt zu werden. Unser **à la carte**-Konzept ist eine Mischung aus American Food wie Burger&Pommes, Pizza und Fingerfood kombiniert mit Pasta, Salaten sowie saisonalen Feinheiten. Ein besonderes Highlight ist unser wöchentliches Frühstücksbowling sonntags.

Für besondere Anlässe, Gesellschaften, Firmenveranstaltungen, o. ä. bieten wir auch speziell auf die jeweiligen Gäste angepasste und eigens hierfür zusammengestellte **Buffets** an.

Der Umgang mit Gästen die Kritik äußern oder Fragen zur Zusammenstellung der Speisen haben sollte selbstverständlich sein. Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten nehmen wir ernst und möchten Alternativen anbieten.

Deine Chance bei uns

Wir bieten dir in regelmäßigen Mitarbeitergesprächen die Möglichkeit zur Weiterentwicklung. In Feedbackrunden schauen wir, was gut läuft und was wir verbessern können. Gemeinsam schauen wir nach Möglichkeiten, dich persönlich und fachlich weiterzubilden.

- leistungsgerechte Bezahlung, Umsatzbeteiligung möglich
- selbständiges Arbeiten
- viel Platz, Kühlhäuser
- Systemgastronomie-Küche mit Front cooking
- die Möglichkeit zur kreativen Planung und Zusammenstellung von Menüs und Buffets zb für gebuchte Events oder geplante Aktionen
- Mitarbeit im Team in leitender Funktion für den Posten Küche
- Einbringen und Umsetzen eigener Ideen
- Erweiterung des Aufgabengebiets nach Eignung und Interesse möglich
- Weiterbildungen nach Absprache

Dein Profil

Dein Profil (fachlich)

- abgeschlossene Berufsausbildung (Koch/Köchin) / Quereinstieg aus den Bereichen Küche, Gastro, Catering, Imbiss willkommen
- Mindestens 1 Jahr Berufserfahrung
- Hygieneschein
- Kenntnisse über Lebensmittelallergien um Unverträglichkeiten und entsprechend Zubereitungsalternativen von Speisen (Schulung entweder vorhanden oder die Bereitschaft, sich entsprechend weiter zu bilden)

Dein Profil (persönlich)

- auch bei Stress bleibst du ausgeglichen und geduldig
- Du bist team- und konfliktfähig
- Initiative und Einsatzbereitschaft sind dir geläufig
- Sauberkeit und gepflegtes Auftreten sind für dich selbstverständlich
- Freundlichkeit gegenüber Mitarbeitern und Gästen gehört für dich zur täglichen Arbeit
- Deutsch in Wort und Schrift

Funktion

- Einsatz auf dem festgelegten Posten: Küche
- Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln für Fingerfood, Buffets und Menüs

Verhalten im Betrieb

- Loyalität gegenüber dem Unternehmen
- Schweigepflicht über betriebliche Abläufe und Vorkommnisse
- allgemeine Disziplin und Pünktlichkeit
- Freundlichkeit und Fairness gegenüber Kollegen und Geschäftspartnern
- Einhaltung der Dienstzeiten

- Der Konsum von Alkohol ist während der Dienstzeit strikt untersagt!
- Rauchverbot in Bereichen, die der Gast einsehen kann bzw. nutzt
- Sorgfaltspflicht gegenüber dem Betriebseigentum wie Geräten, Mobiliar, etc.
- An- und Abmelden bei Pausen und bei Dienstbeginn und -schluss

Aufgaben

Aufgaben (Allgemein)

- Führen und Lesen des Übergabebuches (mit allen relevanten Informationen für die nächste Schicht)
- Tagesaufgaben prüfen und mit dem Küchenchef (Betriebsleitung) abstimmen
- Zusammenstellung von Menüs, Tages- und Saisonkarten und Bankettbuffets
- Mitarbeit bei Planung und Zusammenstellung des Speisenangebots bei „Play & Dine“-Aktionen

Aufgaben (am Posten)

- Speisen entsprechend der Vorgaben anrichten und optisch ansprechend garnieren
- Vorbereitungen für das Mittags- und Abendgeschäft treffen
- Herstellung und Zubereitung der Speisen auf dem jeweiligen Posten
- Am Ende des Service alles ordentlich abgedeckt und verräumen
- Am Abend Vorbereitungen für den nächsten Tag treffen, Übergabebuch schreiben (falls man selbst am nächsten nicht da ist oder Spätdienst hat)
- bestellte Speisen in der korrekten Reihenfolge an das Bedienungspersonal ausgeben und dieses entsprechend anweisen
- Entsorgung der hergestellten, aber nicht verwendeten Speisen und Zutaten, korrekte Trennung der Abfälle

Aufgaben (Warenbestand, Lager)

- Tägliche Kontrolle der Kühlhäuser und Lager und des eigenen Postens
- Bestellungen für den eigenen Posten vorbereiten
- Warenannahme - Prüfen der Liefermengen, Qualität, HACCP-Richtlinien, Temperaturen, Gewichte
- Fachgerechte Einlagerung der verderblichen Waren wie Fleisch, Gemüse, Fisch oder Obst in die verschiedenen Kühlräume

Aufgaben (Hygiene)

- Sauberkeit im Küchenbereich prüfen und HACCP-Listen führen
- Tägliche Hygienerundgänge, HACCP-Listen pflegen, Einzelaufgaben (Reinigung)
- alle Arbeitsflächen und den Küchenbereich allgemein reinigen und desinfizieren, Kollegen einbeziehen und arbeiten ggf. delegieren
- turnusmäßige Reinigungsarbeiten (Hygieneplan) durchführen
- Meldung defekter Geräte an die Küchenleitung (Betriebsleitung, Geschäftsleitung)
- Gewährleistung von Sauberkeit und Durchführung der Hygienestandards in der Küche, den Kühlhäusern und den Lagerräumen
- Arbeiten nach den Hygienevorschriften (HACCP) inkl. Führen der ausliegenden Kontrolllisten

Aufgaben (Kommunikation)

- kurze tägliche Briefings mit allen Kollegen zum Tagesgeschehen

- Einweisung von Servicekräften (z. B. bei Veranstaltungen; inkl. Zuordnung der Servicekräfte auf Posten)
- ständig die Kommunikation mit allen relevanten Abteilungen (Restaurant, Bankett, Bars, Einkauf) halten
- teilnehmen an Teammeetings, wenn eine Einladung vorliegt

Zusatz: mit leitender Funktion

- selbstständiges und eigenverantwortliches Führen des Küchenpostens inkl. des Küchenpersonals, Bestellung/Einkauf, Warenannahme/Anlieferung
- Vertretung der Serviceleitung in teilen (Aufgaben zb: Verteilung des Servicepersonals auf Posten bei Veranstaltungen)
- Planung von Events und weiteren Angeboten zur Steigerung des Umsatz sowie Besprechung der Inhalte für die benötigten Werbemittel mit der Marketingleitung (zb Silvesterangebot, Mittagstisch, o. ä.)

Besprechung der Stellenbeschreibung

Datum:

Unterschrift Stelleninhaber

Unterschrift Betriebsleiter

Unterschrift Geschäftsleitung

[Stand der Stellenbeschreibung 13.11.2018]