

# Stellenbeschreibung Koch

---

## Funktion

- ✓ Einsatz auf dem festgelegten Posten: Entremetier, Saucier, Gardemanger, Patisserie
- ✓ Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln für Fingerfood, Buffets und Menüs
- ✓ Eigenverantwortliches Führen des Küchenpostens

## Aufgaben (Allgemein)

- ✓ Führen und Lesen des Übergabebuches (mit allen relevanten Informationen für die nächste Schicht)
- ✓ Tagesaufgaben prüfen und mit dem Küchenchef abstimmen
- ✓ Mitarbeit bei der Zusammenstellung von Menüs, Tages- und Saisonkarten und Bankettbuffets

## 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 abdecken 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
- ✓ 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
- ✓ Turnusmäßige Reinigungsarbeiten (Hygieneplan) durchführen
- ✓ Meldung defekter Geräte an die Küchenleitung
- ✓ 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
- ✓ Ständig die Kommunikation mit allen relevanten Abteilungen (Restaurant, Bankett, Bars, Einkauf) halten

Vom Stelleninhaber wird die ständige Bereitschaft zur Mitarbeit überall dort erwartet, wo es im Hotel- und Restaurantbereich kurzfristig erforderlich wird.

Eine Änderung oder Ergänzung dieser Stellenbeschreibung ist nach vorheriger Absprache mit der Geschäftsführung jederzeit möglich.