

Stellenbeschreibung: Souschef

Schlüsselqualifikationen:

- gute und sichere Umgangsformen
- gepflegtes, attraktives Äußeres
- Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Guter sprachlicher Ausdruck
- Teamfähigkeit, sicherer Führungsstil
- Wille zur Weiterbildung
- Loyalität und Verschwiegenheit, Ehrlichkeit
- Lückenlose Kenntnisse über das Hotel und unser gesamtes Angebot
- Sehr gute Ortskenntnisse in Bad Füssing und die Umgebung

Aufgaben-/Verantwortungsbereich:

- Tägliche Aufgabenverteilung in der Küche und der Spülküche, tägliche Service- und Küchenbesprechung
- Tägliche Kontrolle der Lagerräume, der Kühlhäuser und der Kühlfächer in der Küche
- Warenannahme und Kontrolle
- Unterweisung, Kontrolle und Schulung der Köche, Auszubildenden und Spüler:
 - Umgang mit Speisen
 - Arbeitsabläufe und Arbeitstechniken
 - Umgangsformen und Gästekontakt
 - Hygienevorschriften HACCP, Sauberkeit und Ordnung
- Tägliche Kontrolle des Frühstücks-, Mittags- und Abendbuffets
- Tägliche Kontrolle der Halle-Küche im Neubau
- Ständige Kontrolle der Küchenmitarbeiter – Standard „Persönliches Erscheinungsbild“
- Täglicher Gästekontakt, sowie aktive Reklamationsbearbeitung
- Speisen- und Menükalkulation – Kostenkontrolle
- Erstellen der Speisekarten und Menükarten in Zusammenarbeit mit dem Serviceleiter, Einführung einer gesunden Vitalküche (Vitalmenü: vollwertig, fleischlos, kalorienreduziert)
- Organisation von Bankettveranstaltungen in Zusammenarbeit mit dem Serviceleiter, Ausarbeitung von Menüvorschlägen und Vorschlägen für Pausenverpflegung bei Tagungen
- Ausarbeitung und Einführung von Küchen-Standards und Zuständigkeitslisten
- Ständige/tägliche Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung im Bereich F&B
- Ständiger Informationsaustausch und Absprache mit den Abteilungen „Hausdame“, „Rezeption“, „Service“, sowie mit der Buchhaltung und dem Einkauf

