

**Stellenbeschreibung****Koch (m / w / d)****1. Allgemeine Daten**

<b>Stellenbezeichnung:</b>	<b>Koch (m/w/d)</b>	<b>Stellennummer:</b>	
----------------------------	---------------------	-----------------------	--

**2. Organisatorische Daten**

<b>Bereich(e)/Abteilung:</b>	<b>Küche</b>	<b>Team:</b>	
<b>Vorgesetzte Stelle:</b>	<b>Küchenleitung</b>		
<b>Unterstellte Stellen:</b>	Spülhilfe, Azubi Koch		
<b>Vertretung aktiv:</b>	Andere Köche,	<b>Vertretung passiv:</b>	

**3. Aufgabenprofil (Aufgaben und Verantwortlichkeiten)**

<b>Zweck der Stelle / Zusammenfassung der Aufgaben:</b>	Produktion von Speisen	
<b>Ziele der Stelle / Kennzahlen für die Stelle</b>	Gästezufriedenheit bezüglich der Speisen, Qualität, Kosten, Termin	
<b>(Haupt-)Aufgaben (fachlich und allgemein):</b>		ca. % v. AZ
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Information einholen über Gästezahlen, Reservierung, Hotelbelegung, etc.</li> <li>• (Planung / Vorbereitung der Speisenproduktion / Bedarf für den Zeitraum</li> <li>• Vorbereitung für das Tagesgeschäft, mise en place</li> <li>• Zubereitung der Speisen nach Plan (a la carte wie Bankett)</li> <li>• ordnungsgemäße Lagerhaltung (First in -First out - Prinzip)</li> <li>• Kontrolle der angerichteten Speisen, Portionierung</li> <li>• Wareneinsatz</li> <li>• HACCP Richtlinien einhalten,</li> <li>• Sauberkeit und Ordnung am Arbeitsplatz</li> <li>• kontinuierliche Optimierung des eigenen Arbeitsplatzes,</li> <li>• gute Kommunikation mit Service</li> <li>• Wareneingangskontrolle</li> <li>• Inbetriebnahme und Pflege mit Küchengeräten und Einrichtungen</li> <li>• Nutzung der dienstlich gestellten Kleidung</li> <li>• Einhaltung der Vorschriften im Betrieb</li> <li>• Unterstützung der Geschäftsleitung bei der Gestaltung der Speisekarte</li> </ul>		
<b>Führungsaufgaben:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachliche Anweisung gegenüber Azubis</li> <li>•</li> </ul>	
<b>Nebenaufgaben / Zusatzaufgaben / Verantwortlichkeiten:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tagesangebote entwerfen, Marketingmaßnahmen entwerfen,</li> <li>•</li> </ul>	
<b>Kompetenzen/Vollmachten:</b>		
<b>Information / Kommunikation:</b>		
<b>Interne Schnittstellen:</b>	Service Geschäftsleitung Rezeption	

## Stellenbeschreibung

**Ggf. Logo-Grafik  
Mitgliedsbetrieb**

### Koch (m / w / d)

<b>Externe Schnittstellen:</b>	Lieferanten
<b>Besondere Informations-/ Dokumentationspflichten</b>	Bestelllisten, <i>Reinigungsplan Küche,</i>

#### 4. Anforderungsprofil (Kenntnisse, Fertigkeiten, Erfahrungen)

	Grad der Wichtigkeit (1-4; 5 = Muss-Kriterium)>>	1-5
<b>Schulabschluss/ Ausbildung:</b>	Ausbildung zum Koch	
<b>Kenntnisse:</b>	Fachliche Grundkenntnisse / Kompetenz Sehr gute Lebensmittelkenntnisse Produktions - Anrichtungskenntnisse HACCP- Kenntnisse Lagerhaltung	
<b>Fähigkeiten/ Fertigkeiten (auch Persönliche Eigenschaften / Talente):</b>	Teamfähigkeit Belastbarkeit Arbeitseinsatz Kreativität Fleiß, Diskretion	
<b>Ggf. Zusatzqualifikationen/ Berufserfahrung</b>		

#### 5. Sonstige arbeitsvertragliche Daten

<b>Vergütungsmodell:</b>		<b>Ggf. Zulage(n):</b>		<b>Arbeitszeitmodell:</b>	
--------------------------	--	------------------------	--	---------------------------	--

#### 6. Individuelle arbeitsvertragliche Verbindlichkeit:

<b>Ort:</b>		<b>Datum:</b>	
<b>Name des Unternehmens:</b>		<b>Stelleninhaber/in:</b>	
<i>Unterschrift</i>		<i>Unterschrift</i>	

#### Bearbeitungshinweise:

- Grundsätzlich sind alle farblich gekennzeichneten Felder auszufüllen
- *Fakultative Felder sind durch kursive Schrift gekennzeichnet*