

Stellen-, Aufgaben- und Tätigkeitsbeschreibung

Bezeichnung der Stelle	Sous Chef
Zeitraum	Sommersaison
Vorgesetzte Stelle	Küchenteamleiter
Nachgeordnete Stelle	Köche, Patissier, Küchenhilfen
Vertretung	Küchenteamleiter

Leitgedanke & Zielsetzung:

„Wir bereiten unsere vielfältigen Buffets im Rahmen der erweiterten Halbpension geschmackvoll, optisch ansprechend und kostenbewusst zu.“

Die/der MitarbeiterIn führt eigenverantwortlich, die ihr/ihm übertragenen Aufgaben und Tätigkeiten aus. Durch ihr fachliches Können und ihre kommunikatives Verhalten wird unsere Kulinarik zum Erlebnis für den Gast.

Hauptaufgaben :

- Waren bestellen und annehmen
- Mittag- und Abendbuffets zubereiten und betreuen.
- Informativ und unterhaltsam mit den Gästen kommunizieren!

Anforderungen an die/den StelleninhaberIn:

Ø Fachliche Anforderungen:

gute Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie,
mindestens 3 Jahre Berufserfahrung
grundsätzlich eigenverantwortlich handeln!

Ø Menschlich– soziale Anforderungen:

wirkungsvoll kommunizieren können,
Dialoge führen können,
sich in andere Menschen einfühlen können
freundlich und diskret verhalten,
sich selbst reflektieren können,
für ein gepflegtes Erscheinungsbild sorgen!
grundsätzlich eigenverantwortlich handeln!