

Vorname: _____

Name: _____

Position: _____

Schiff / Abteilung: _____

Vorgesetzte: **Küchenchef, Hotel Manager**

Datum / Unterschrift

Mitarbeiter: _____

Stellenbeschreibung – Koch

Hauptaufgaben

- :: Selbständiges Führen des zugeteilten Postens
- :: Selbstständige und fachgerechte Kalkulation, Zubereitung und Präsentation aller Speisen entsprechend dem zugeteilten Posten
- :: Gewicht/Schnitt- und Portionskontrolle laut täglichem Menüplan
- :: Einhalten der vorgegebenen Rezepturen laut Menüplan
- :: Kontrolle und Übersicht über die Produktmengen in allen Lagerräumen sowie am zugeteilten Posten
- :: Mitverantwortlich für ein gesundes und abwechslungsreiches Crewessen
- :: Sorgsamer Umgang mit sämtlichen Lebensmitteln, Produkten und Küchen Equipment
- :: Durchführen einer wöchentlichen Generalreinigung am Arbeitsplatz
- :: Mitverantwortlich für die Sauberkeit in den Kühl- und Lagerräumen sowie im Müllraum
- :: Mithilfe beim Glas shreddern
- :: Einhalten der Sicherheitsvorschriften am Arbeitsplatz
- :: Einhalten der vorgegebenen Sauberkeits- und Hygiene-Richtlinien gemäss HACCP und G&P-Standards
- :: Aktive Kommunikation mit dem Küchenchef und dem Sous Chef
- :: Unterstützung anderer Abteilungen bei Bedarf

Zusatzaufgaben für die gesamte Crew

- :: Teilnahme an der Crew-Show
- :: Mithilfe beim Koffer- und Waren-Loading
- :: Sauberhalten der Crew-Messe
- :: Gewissenhafte Ausführung der Sicherheitsrolle an Bord

Name:	_____
Surname:	_____
Position:	_____
Ship / Department:	_____
Supervisor:	Head Chef, Hotel Manager
Date / Signature	_____
Employee:	_____

Job Description – Chef

Main tasks

- :: Independent management of assigned kitchen position
- :: Independent and professional calculation, preparation and presentation of all meals/foods, in accordance with the assigned position
- :: Weight/cut and portion control according to the daily menu plan
- :: Compliance with the predetermined recipes according to the menu plan
- :: Supervision and overview of the product quantities in all storage rooms as well as at assigned positions
- :: Joint responsibility for healthy and varied meals for the crew
- :: Careful handling of all foodstuffs, products and kitchen equipment
- :: Execution of weekly general cleaning at the workplace
- :: Joint responsibility for the cleanliness in the cold storage / storage rooms as well as in the waste room
- :: Assistance in shredding glass garbage
- :: Adherence to safety rules at the workplace
- :: Adherence to cleanliness and hygienic regulations in compliance with HACCP and G&P standards
- :: Active communication with the Head Chef and Sous Chef
- :: Support of other departments if required

Additional tasks for the entire crew

- :: Participation in the crew show
- :: Assistance with the loading of goods and suitcases
- :: Keep crew mess clean
- :: Thorough execution of the safety role on board