

Chef de Partie

Beschreibung

Unter der allgemeinen Leitung und Aufsicht des Exekutivkochs sowie im Rahmen der festgelegten Richtlinien des The Zen Wellness Resorts unterstützt diese Position bei der Überwachung und Leitung aller Aspekte der Warmproduktion.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Schult unterstellte Mitarbeiter in der ordnungsgemäßen Verwendung von Maschinen und Geräten sowie in deren regelmäßiger Reinigung.
- Schult und motiviert alle ihm unterstellten Mitarbeiter auf regelmäßiger Basis.
- Baut effektive Mitarbeiterbeziehungen auf und pflegt diese.
- Informiert den direkten Vorgesetzten täglich über alle relevanten betrieblichen und persönlichen Angelegenheiten, einschließlich Informationen, die kein Eingreifen des Exekutivkochs erfordern.
- Prüft Veranstaltungspläne und stellt sicher, dass alle Speisen für Restaurants, Bankette und Sonderveranstaltungen rechtzeitig zubereitet werden und den Qualitäts- und Quantitätsstandards entsprechen.
- Führt eine ordnungsgemäße Inventur der Lebensmittel in seinem Bereich durch.
- Erstellt täglich Lebensmittelanforderungen gemäß Zuweisung.
- Hält die Sauberkeit in allen zugewiesenen Bereichen aufrecht, einschließlich Kühl- und Gefrierschränken.
- Nimmt die für alle Vorgesetzten üblichen Aufgaben sowie weitere zugewiesene Pflichten wahr.
- Kontrolliert die Kosten durch Minimierung von Verderb und Abfall, ordnungsgemäße Lagerung und strikte Portionskontrolle.
- Überwacht und beteiligt sich an der Zubereitung der zugewiesenen Mittags- und Abendbuffets, Sonderveranstaltungen, Bankette und der Restaurantversorgung.
- Erstellt tägliche Produktionslisten für seinen/ihren Bereich.
- Stellt sicher, dass die Richtlinien und Verfahren zur Kostenkontrolle des The Zen Wellness Resorts eingehalten werden.
- Stellt mit seinen/ihren Mitarbeitern alle Produkte gemäß den Rezepten des The Zen Wellness Resorts her.
- Beobachtet und prüft alle zubereiteten Speisen, verkostet alle Speisen vor dem Servieren.
- Nimmt an Schulungen teil.
- Meldet alle Geräte im Bereich, die repariert oder gewartet werden müssen.
- Überwacht die Zubereitung der zugewiesenen Speisen für die verschiedenen Unterbereiche.
- Prüft Veranstaltungspläne, Tagesmenüs sowie Aktionen und veranlasst die Anforderung von Lebensmitteln basierend auf Veranstaltungen, Menüs und Prognosen.
- Stellt die Frische und Eignung der im Bereich verwendeten Produkte sowie deren ordnungsgemäße Lagerung sicher.
- Gewährleistet den reibungslosen Ablauf des Bereichs während der Abwesenheit des direkten Vorgesetzten.

Arbeitgeber

Luxury Wellness Retreat in Aswan,
Egypt

Arbeitspensum

Vollzeit

Arbeitsort

Aswan Western Agricultural Road,
1252031, New Aswan City, Ägypten

Veröffentlichungsdatum

4. November 2025

- Fähigkeit, die Lebensmittelproduktion zu überwachen und die Arbeit effektiv zuzuweisen.
- Fähigkeit, hervorragende Hygienebedingungen aufrechtzuerhalten.
- Fähigkeit zur effektiven Kontrolle des Lebensmittelbestands.
- Fähigkeit, Empfehlungen zur Personalauswahl abzugeben, Schulungen durchzuführen und über den Leistungsfortschritt zu berichten.
- Fähigkeit, Referenzen bereitzustellen und die Einhaltung der Hausordnung durch das Personal sicherzustellen.
- Fähigkeit, gute Beziehungen zu Mitarbeitern und Kollegen zu pflegen (Teamarbeit).

Sicherheit, Arbeitsschutz & Gesundheit

- Wahrt höchste Vertraulichkeit in Bezug auf die Privatsphäre der Gäste.
- Meldet jegliches verdächtige Verhalten von Gästen und Mitarbeitern an den General Manager und den Sicherheitsdienst.
- Benachrichtigt die Hausdame über Fundgegenstände.
- Stellt sicher, dass alle potenziellen und tatsächlichen Gefahren unverzüglich und angemessen gemeldet werden.
- Verfügt über umfassende Kenntnisse der Brandschutz-, Notfall- und Bombenwarnverfahren des Hotels.
- Befolgt Notfallverfahren, um die Sicherheit der Gäste und Mitarbeiter zu gewährleisten.
- Arbeitet auf eine sichere Weise, die weder die eigene Person noch andere gefährdet oder verletzt.
- Antizipiert mögliche und wahrscheinliche Gefahren sowie Bedingungen und benachrichtigt den Manager.
- Hält höchste Standards in Bezug auf persönliche Hygiene, Kleidung, Uniform, Erscheinungsbild, Körpersprache und Verhalten ein.

Kompetenzen

- Gute Beherrschung der englischen Sprache sowie einer weiteren Sprache, die von der Mehrheit des Personals gesprochen wird.
- Zwei bis drei Jahre Erfahrung in 5-Sterne-Hotels.

Beziehungen

Stimmt sich mit allen Abteilungen ab, um einen reibungslosen Betrieb zu gewährleisten, und baut effektive Beziehungen zu Gästen und Geschäftspartnern auf.