

Commis I

Beschreibung

Unter der allgemeinen Leitung und Aufsicht des Küchenchefs und im Rahmen der festgelegten Richtlinien von The Zen Wellness unterstützt er bei der Überwachung und Leitung aller Aspekte der Produktion warmer Speisen.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Baut effektive Mitarbeiterbeziehungen auf und pflegt diese.
- Informiert den Chef de Partie täglich über alle relevanten Informationen zu operativen und persönlichen Angelegenheiten.
- Stellt sicher, dass alle Lebensmittel für Restaurants, Bankette und Sonderveranstaltungen pünktlich zubereitet werden und den Qualitäts- und Quantitätsstandards entsprechen.
- Bereitet täglich die zugewiesenen Lebensmittelanforderungen vor.
- Hält die Sauberkeit in allen zugewiesenen Bereichen, einschließlich Kühl- und Gefrierschränken, aufrecht.
- Führt positionsübliche und andere zugewiesene Aufgaben aus.
- Kontrolliert die Kosten durch Minimierung von Verderb, Abfall, ordnungsgemäße Lagerung und strikte Portionskontrolle.
- Bereitet die zugewiesenen Mittags- und Abendbuffets, Sonderveranstaltungen, Bankette und Restaurantlieferungen vor.
- Stellt sicher, dass die Kostenkontrollrichtlinien und -verfahren von The Zen Wellness eingehalten werden.
- Produziert alle Produkte gemäß den Rezepten und Richtlinien von The Zen Wellness.
- Testet alle Speisen, bevor sie serviert werden.
- Nimmt an Schulungen teil.
- Meldet alle Geräte im Bereich, die repariert oder gewartet werden müssen.
- Überprüft Funktionsblätter, Tagesmenüs und Werbeaktionen.
- Stellt die Frische und Eignung der vom Bereich verwendeten Produkte sicher und gewährleistet deren ordnungsgemäße Lagerung.
- Gewährleistet einen reibungslosen Ablauf im Bereich während der Abwesenheit des direkten Vorgesetzten.
- Fähig zur Lebensmittelproduktion und effektiven Arbeitsverteilung.
- Fähig, unter hervorragenden Hygienebedingungen zu arbeiten.
- Fähig, gute Beziehungen zu Mitarbeitern und Kollegen zu pflegen (Teamarbeit).

Sicherheit, Arbeitsschutz & Gesundheit

- Wahrt höchste Vertraulichkeit bezüglich der Privatsphäre der Gäste.
- Meldet verdächtiges Verhalten von Gästen und Personal umgehend dem Geschäftsführer und der Sicherheitsabteilung.
- Benachrichtigt die Hausdame bezüglich Fundsachen.
- Stellt sicher, dass alle potenziellen und tatsächlichen Gefahren umgehend und angemessen gemeldet werden.
- Versteht die Brand-, Notfall- und Bombenprozeduren des Hotels vollständig.
- Befolgt Notfallprozeduren, um die Sicherheit der Gäste und Mitarbeiter zu

Arbeitgeber

Luxury Wellness Retreat in Aswan, Egypt

Arbeitspensum

Vollzeit

Berichterstattung an

Direktor für Partnerschaften & Unternehmenskultur
Geschäftsführer

Arbeitsort

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

Veröffentlichungsdatum

4. November 2025

gewährleisten.

- Arbeitet auf sichere Weise, die weder sich selbst noch andere schädigt oder verletzt.
- Antizipiert mögliche und wahrscheinliche Gefahren und Zustände und benachrichtigt den Manager.
- Hält die höchsten Standards an persönlicher Hygiene, Kleidung, Uniform, Erscheinungsbild, Körpersprache und Verhalten ein.

Kompetenzen

- Gute Englischkenntnisse und Kenntnisse einer weiteren Sprache, die von der Mehrheit der Mitarbeiter gesprochen wird.
- Zweijährige Erfahrung in 5-Sterne-Hotels.

Beziehungen

Arbeitet mit allen Abteilungen zusammen, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, und entwickelt effektive Beziehungen zu Gästen und Geschäftspartnern.