

Executive Chef

Beschreibung

Verantwortlich für die Planung, Organisation und Personalbesetzung (in Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung) sowie für die Ausführung, Kontrolle und Innovation des Back-of-House-Bereichs. Des Weiteren zuständig für die Zubereitung von Speisen, die Führung und Schulung des Personals gemäß etablierten internationalen Standards für Präsentation und Qualität. Ziel ist ein profitabler Betrieb mit einer akzeptablen Kostenmarge, die von der Geschäftsleitung genehmigt wird, und die Sicherstellung der Kundenzufriedenheit.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Beaufsichtigt das Personal, die Planung der Arbeitszeiten, Feiertage und Jahresurlaube.
- Reicht Krankmeldungen und Urlaubsanträge ein und verfolgt diese innerhalb der Abteilung und mit dem Personalleiter.
- Beaufsichtigt und koordiniert mit allen Köchen und anderem Küchenpersonal, um sicherzustellen, dass die Zubereitung und Präsentation der Speisen den MP-Standards entspricht.
- Überprüft alle eingehenden Lebensmittelprodukte auf Qualität, Quantität und Kosteneffizienz.
- Fordert täglich unter Verwendung der entsprechenden Formulare alle Lebensmittelvorräte an, sorgt für einen akzeptablen Umschlag und plant die Produktion gemäß der Geschäftsprognose.
- Plant und implementiert alle Menüs in Zusammenarbeit mit dem F&B Manager.
- Überwacht die Kontrolle und Analyse der folgenden Punkte:
 - Das Qualitätsniveau der Produktion und Präsentation
 - Die Gästezufriedenheit
 - Merchandising und Marketing
 - Betrieb / Gehaltsabrechnung / Lebensmittelkosten
 - Sauberkeit / Hygiene und Sanitäranlagen
- Gewährleistet optimale Leistung in allen zugewiesenen Bereichen.
- Erstellt und implementiert ein Schulungsprogramm für das gesamte Küchenpersonal, damit Vakanzen und Abwesenheiten problemlos durch internes Personal besetzt werden können.
- Führt Logbücher, Anwesenheitslisten und verwendet alle anderen Formulare gemäß den MP-Standards.
- Überwacht die Menüerstellung und beteiligt sich an der Preispolitik in Absprache mit den Sous-Chefs, dem F&B Manager, dem Restaurant- und Bankettmanager unter Berücksichtigung der folgenden Punkte:
 - Lokale Anforderungen
 - Marktbedürfnisse
 - Wettbewerb
 - Trends
 - Rezepte
 - Potenzielle Kosten
 - Verfügbarkeit von F&B-Produkten
 - Merchandising und Promotion

Arbeitgeber

Luxury Wellness Retreat in Aswan, Egypt

Arbeitsort

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

Veröffentlichungsdatum

4. November 2025

- Wählt Mitarbeiter aus, diszipliniert sie, spricht Empfehlungen aus und kündigt sie in Abstimmung mit dem HR Manager und gemäß allen HR-Verfahren und pflegt effektive Mitarbeiterbeziehungen.
- Sorgt für eine saubere und hygienische Küche, einschließlich der Großgeräte und Utensilien, und koordiniert seine/ihre Bemühungen mit dem Chefsteward.
- Überprüft regelmäßig alle Kühl- und Lagerräume sowie Lagerverfahren, um Verderb zu vermeiden und den angestrebten Umschlag von Lebensmittelprodukten sicherzustellen.
- Ist sich der lokalen Arbeitsgesetze, Sicherheits- und Brandschutzvorschriften bewusst.
- Ist verantwortlich für genaue interne Küchentransfers.
- Erstellt alle Standardrezepte und verwendet Fleischtabelle.
- Ist verantwortlich für alle Artikel, die die Küche verlassen, und erhält eine angemessene Gutschrift für die ausgegebenen Waren.
- Interagiert mit Personen außerhalb des Hotels wie Lieferanten, Regierungsbeamten, Wettbewerbern und anderen Mitgliedern der Gemeinschaft.
- Überwacht die Erstellung von Marktlisten gemäß den MP-Qualitätsstandards.
- Hält Gesundheits- und Sicherheitsstandards ein, um Unfälle zu vermeiden.
- Führt weitere Aufgaben aus, die ihm/ihr von seinem/ihrer Vorgesetzten zugewiesen werden.
- Nimmt an täglichen Chefbesprechungen teil.
- Bereitet Vorstandssitzungen vor.
- Erstellt Lebensmittelkostenberichte.
- Erstellt Leistungsberichte des Personals.
- Erstellt Gehaltsabrechnungsberichte.
- Bereitet die Lagerbestandskontrolle vor.
- Nimmt an wöchentlichen Bankettbesprechungen mit dem Bankettmanager teil.
- Erstellt Berichte auf Anfrage des GM und F&B Managers.

Sicherheit, Arbeitsschutz & Gesundheit

- Wahrt höchste Vertraulichkeit bezüglich der Privatsphäre der Gäste.
- Meldet verdächtiges Verhalten von Gästen und Personal dem General Manager und der Sicherheitsabteilung.
- Benachrichtigt die Hausdame über 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 gewährleisten.
- Arbeitet auf eine 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 der persönlichen Hygiene, Kleidung, Uniform, des Erscheinungsbildes, der Körpersprache und des Verhaltens ein.

Kompetenzen

- Gute Englischkenntnisse und Kenntnisse einer weiteren Sprache, die von der Mehrheit des Personals gesprochen wird.
- Fünf Jahre Erfahrung in 5-Sterne-Hotels.
- Gute Kenntnisse in Microsoft Excel, Word, Outlook.

Beziehungen

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