

Leitender Sous Chef

Beschreibung

Unter der allgemeinen Leitung und Aufsicht des Executive Chefs und in Zusammenarbeit mit dem F&B Manager sowie innerhalb der Grenzen der festgelegten Zen Wellness Richtlinien. Der Executive Sous Chef übernimmt die volle Verantwortung für alle Aspekte des Küchenbetriebs, insbesondere in Abwesenheit des Executive Chefs. Er koordiniert Aufgaben und Aktivitäten mit anderen F&B-Abteilungsleitern nach Zuweisung.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Der Executive Sous Chef überwacht die Funktionen seiner zugewiesenen Küchenmitarbeiter, Einrichtungen und Kosten, um den maximalen Gewinn der Lebensmittel- und Getränkeabteilung zu gewährleisten.
- Kontrolliert und analysiert fortlaufend Folgendes:
 - Betrieb gemäß dem Zen Wellness Resort Operation Standard Manual (OSM)
 - Qualitätsniveaus bei Wareneingang, Lagerung, Produktion und Präsentation von Speisen
 - Sauberkeit, Hygiene und Sanitäranlagen
 - Betriebskosten, Personalkosten, Lebensmittelkosten (GOP)
 - Gästezufriedenheit (GSI)
 - Mitarbeiterzufriedenheit (ESI)
- Gewährleistet optimale Leistung in allen oben genannten Bereichen, wie zugewiesen.
- Aufbau und Pflege effektiver Mitarbeiterbeziehungen.
- Informiert den Executive Chef täglich über alle relevanten Informationen in operativen und personellen Angelegenheiten, einschließlich Informationen, die keine Maßnahmen des Executive Chefs erfordern.
- Überprüfung der Funktionsblätter und Sicherstellung, dass alle Speisen für Bankette und Sonderveranstaltungen pünktlich zubereitet werden und den Qualitäts- und Quantitätsstandards entsprechen.
- Sicherstellung der Einhaltung der Hotelkosten und -richtlinien.
- Erstellung von Dienstplänen und Jahresurlauben in Zusammenarbeit mit den Küchenchefs zur Genehmigung durch den Executive Chef.
- Erstellung von Rezeptkarten und Zubereitung von Gerichten für die Fotografie.
- Pflege aktueller Rezeptdateien, die ordnungsgemäß angezeigt werden, und täglicher Produktionslisten für die zugewiesenen Küchen.
- Schulung seiner Mitarbeiter ordnungsgemäß und regelmäßig sowie für die Einführung neuer Mitarbeiter.
- Sicherstellung einer ausreichenden Rohstoffversorgung durch tägliche Überprüfung der Lagerbestände und Vorbereitung von Details für die Anforderung von Lieferungen in Zusammenarbeit mit dem Assistant Executive Chef zur Genehmigung durch den Executive Chef.
- Sicherstellung der ordnungsgemäßen Inventur aller Lebensmittel in seinen zugewiesenen Küchen.
Unterweisung seiner Mitarbeiter in der Verwendung und Reinigung aller Maschinen, Geräte und Utensilien.

Arbeitgeber

Luxury Wellness Retreat in Aswan,
Egypt

Arbeitspensum

Vollzeit

Arbeitsort

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

Veröffentlichungsdatum

4. November 2025

- Kostenkontrolle durch:
 - Aufrechterhaltung eines angemessenen Lebensmittelbestands
 - Nutzung von Lebensmittelüberschüssen
 - Portionskontrolle
 - Minimierung von Abfall
- Sicherstellung, dass alle Kücheninternen Transfers vollständig, korrekt und pünktlich zur Unterschrift des Executive Chefs erfolgen.
- Tägliche physische Inspektion aller zugewiesenen Küchenbereiche, Kühlräume, Lebensmittellager und Geräte auf Sauberkeit und Hygiene.
- Tägliche Vorbereitung von Lebensmittelanforderungen und Fleischkontrolllisten für die Genehmigung durch den Executive Chef.
- Schulung, Anleitung und Bewertung der Leistungen seiner zugewiesenen Küchenmitarbeiter.
- Sicherstellung, dass alle Maschinen, Möbel, Geräte und Utensilien jederzeit sauber und funktionsfähig sind und dass die Küche stets sauber und sicher ist, um Unfälle zu vermeiden.
- Erfüllung der für alle Vorgesetzten üblichen Aufgaben und der vom Executive Chef zugewiesenen Aufgaben.
- Sicherstellung des reibungslosen Betriebs seiner Küchen während seiner Abwesenheit, indem eine verantwortliche Person benannt und über alle operativen Angelegenheiten informiert wird.
- Fähigkeit, die Lebensmittelproduktion zu überwachen und die Arbeit effektiv zu verteilen.
- Fähigkeit, hervorragende Hygienebedingungen aufrechtzuerhalten.
- Fähigkeit, Lebensmittelbestände effektiv zu kontrollieren.
- Fähigkeit, Empfehlungen zur Personalauswahl zu geben, Schulungen anzubieten und über den Leistungsfortschritt zu berichten.
- Fähigkeit, Referenzen zu geben und die Einhaltung der Hausregeln durch die Mitarbeiter sicherzustellen.
- Fähigkeit, gute Beziehungen zu Mitarbeitern und Kollegen zu pflegen (Teamarbeit).

Sicherheit, Arbeitsschutz & Gesundheit

- Wahrung höchster Vertraulichkeit bezüglich der Privatsphäre der Gäste.
- Meldung jeglichen verdächtigen Verhaltens von Gästen und Mitarbeitern an den General Manager und die Sicherheitsabteilung.
- Benachrichtigung der Hausdame bezüglich Fundsachen.
- Sicherstellung, dass alle potenziellen und tatsächlichen Gefahren umgehend und angemessen gemeldet werden.
- Umfassendes Verständnis der Hotelverfahren bei Brand, Notfällen und Bombenalarm.
- Befolgung von Notfallverfahren zur Gewährleistung der Sicherheit von Gästen und Mitarbeitern.
- Arbeitet auf eine sichere Weise, die weder sich selbst noch andere schädigt oder verletzt.
- Antizipation möglicher und wahrscheinlicher Gefahren und Zustände und Benachrichtigung des Managers.
- Einhaltung höchster Standards in Bezug auf persönliche Hygiene, Kleidung, Uniform, Erscheinungsbild, Körpersprache und Verhalten.

Kompetenzen

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

Beziehungen

Pflegt den Kontakt zu allen Abteilungen, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten und entwickelt effektive Beziehungen zu Gästen und Geschäftspartnern.