

Pâtissier

Beschreibung

Unter der allgemeinen Anleitung und Aufsicht des Exekutivkochs und in Zusammenarbeit mit dem stellvertretenden Exekutivkoch sowie im Rahmen der festgelegten Richtlinien von The Zen Wellness Resort übernimmt der Chef-Pâtissier die Leitung aller Aspekte der Pâtisserie-Abteilung.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Koordiniert Veranstaltungen und andere Aktivitäten innerhalb der Metzgerei-Abteilung mit anderen F&B-Abteilungsleitern nach Zuweisung.
- Unterstützt den Exekutivkoch bei der täglichen Kontrolle der folgenden Punkte:
 - Qualitätsniveau der Produktion und Präsentation aller hergestellten Speisen.
 - Sauberkeit, Desinfektion und Hygiene in der Pâtisserie-Abteilung.
- Gewährleistet maximale Leistung bei den oben genannten Aufgaben.
- Unterstützt den Exekutivkoch bei der Herstellung, Zubereitung und Präsentation aller Speisen, um jederzeit höchste Qualität zu gewährleisten.
- Gewährleistet die Qualität aller in seinem Bereich hergestellten Produkte, wie:
 - Frisches Brot & Pâtisserie für alle Bedürfnisse des Hotels
 - Grundteige und Pasteten
 - Lagerung, Zubereitung & Präsentation der Eiscreme-Standards von The Zen Wellness Resort
 - Lagerumschlag und ordnungsgemäße Lagerung
- Stellt die Produktion gemäß den festgelegten Rezepten sicher.
- Erstellt gemeinsam mit dem Exekutivkoch Rezepte für Neukreationen.
- Prüft alle erhaltenen Obst- und Trockenwaren auf Qualitätsstandards.
- Schult das Personal in der ordnungsgemäßen Verwendung von Maschinen und Geräten sowie deren Reinigung.
- Schult und motiviert alle Untergebenen.
- Baut effektive Mitarbeiterbeziehungen auf und pflegt diese.
- Informiert den Exekutivkoch täglich über alle relevanten Informationen in betrieblichen und persönlichen Angelegenheiten, einschließlich Informationen, die kein Eingreifen des Exekutivkochs erfordern.
- Prüft Veranstaltungspläne und sorgt dafür, dass alle Speisen für Bankette und Sonderveranstaltungen rechtzeitig zubereitet werden und den Qualitäts- und Quantitätsstandards entsprechen.
- Führt eine ordnungsgemäße Inventur der Lebensmittel in seinem Bereich durch.
- Erstellt täglich die zugewiesenen Lebensmittelanforderungen.
- Hält die Sauberkeit in allen zugewiesenen Bereichen aufrecht, einschließlich Kühlschränken, Gefrierschränken und Arbeitsflächen.
- Erstellt in Zusammenarbeit mit dem Executive Sous Chef Zeitpläne und Jahresurlaubsplanungen zur Genehmigung durch den Exekutivkoch.
- Stellt eine angemessene Versorgung mit Rohstoffen sicher, indem er täglich die Lagerbestände prüft und in Zusammenarbeit mit dem Executive Sous Chef Details für Materialanforderungen zur Genehmigung durch den

Arbeitgeber

Luxury Wellness Retreat in Aswan,
Egypt

Arbeitspensum

Vollzeit

Arbeitsort

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

Veröffentlichungsdatum

4. November 2025

Exekutivkoch vorbereitet.

- Hält einen angemessenen Lebensmittelbestand aufrecht durch:
 - Nutzung von Lebensmittelüberschüssen
 - Portionskontrolle
 - Minimierung von Abfällen
- Stellt sicher, dass alle Maschinen, Möbel, Geräte und Utensilien jederzeit funktionstüchtig sind und dass die Pâtisserie sowie der zugewiesene Bereich stets sauber und in einem sicheren Zustand sind, um Unfälle zu vermeiden.
- Stellt sicher, dass die Pâtisserie reibungslos funktioniert und die budgetierten Ziele während seiner/ihrer Abwesenheit erreicht werden.
- Leitet und bewertet die Leistungen seiner Untergebenen.
- Nimmt Aufgaben wahr, die allen Vorgesetzten gemeinsam sind, sowie Aufgaben, die vom Exekutivkoch zugewiesen werden können.
- In der Lage, die Lebensmittelproduktion zu überwachen und die Arbeit effektiv zuzuteilen.
- In der Lage, hervorragende Hygienebedingungen aufrechtzuerhalten.
- In der Lage, den Lebensmittelbestand effektiv zu kontrollieren.
- In der Lage, Empfehlungen zur Personalauswahl abzugeben, Schulungen durchzuführen und über den Leistungsfortschritt zu berichten.
- In der Lage, Referenzen zu geben und die Einhaltung der Hausordnung durch das Personal sicherzustellen.
- In der Lage, gute Beziehungen zum Personal und zu den 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 Fundsachen.
- Stellt sicher, dass alle potenziellen und realen Gefahren unverzüglich und angemessen gemeldet werden.
- Versteht die Brandschutz-, Notfall- und Bombenwarnverfahren des Hotels in vollem Umfang.
- Befolgt Notfallverfahren, um die Sicherheit der Gäste und Mitarbeiter zu gewährleisten.
- Arbeitet auf eine sichere Weise, die weder sich selbst noch andere gefährdet oder verletzt.
- Antizipiert mögliche und wahrscheinliche Gefahren sowie Bedingungen und benachrichtigt den Manager.
- Wahrt höchste Standards bei persönlicher Hygiene, Kleidung, Uniform, Erscheinungsbild, Körpersprache und Verhalten.

Kompetenzen

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