

Sous-Chef

Beschreibung

Unter der allgemeinen Anleitung und Aufsicht des Executive Chef sowie in Zusammenarbeit mit dem F&B Manager und im Rahmen der festgelegten Richtlinien des The Zen Wellness Resort trägt der Sous Chef die volle Verantwortung für alle Aspekte des Küchenbetriebs, insbesondere in Abwesenheit des Executive Chef. Er koordiniert Funktionen und Aktivitäten mit anderen F&B-Abteilungsleitern nach Zuweisung.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Überwacht die Funktionen der ihm zugewiesenen Küchenmitarbeiter, die Einrichtungen und die Kosten, um sicherzustellen, dass ein maximaler Gewinn in der Food & Beverage Abteilung erzielt wird.
- Kontrolliert und analysiert laufend Folgendes:
 - Betrieb gemäß dem Operation Standard Manual (OSM) des The Zen Wellness Resort
 - Qualitätsniveau bei Warenannahme, Lagerung, Produktion und Präsentation von Speisen
 - Sauberkeit, Desinfektion und Hygiene
 - Betriebskosten, Lohnkosten, Wareneinsatz (GOP)
 - Gästezufriedenheit (GSI)
 - Mitarbeiterzufriedenheit (ESI)
 - Gewährleistet eine optimale Leistung in allen oben genannten zugewiesenen Bereichen.
- Etabliert und pflegt effektive Mitarbeiterbeziehungen.
- Informiert den Executive Chef täglich über alle relevanten betrieblichen und personellen Angelegenheiten, einschließlich Informationen, die kein Eingreifen des Executive Chef erfordern.
- Prüft Veranstaltungspläne (Function Sheets) und stellt sicher, dass alle Speisen für Bankette und Sonderveranstaltungen rechtzeitig zubereitet werden und den Qualitäts- sowie Quantitätsstandards entsprechen.
- Stellt sicher, dass die Kostenrichtlinien sowie die Richtlinien und Verfahren des Hotels eingehalten werden.
- Erstellt Dienstpläne und Jahresurlaubsplanungen in Zusammenarbeit mit den Abteilungsköchen zur Genehmigung durch den Executive Chef.
- Erstellt Rezeptkarten und bereitet Gerichte für Fotoaufnahmen vor.
- Hält die Rezeptdateien auf dem neuesten Stand und sorgt für deren ordnungsgemäße Aushändigung sowie für aktuelle tägliche Produktionslisten in den zugewiesenen Küchen.
- Schult das Personal ordnungsgemäß und regelmäßig sowie bei der Einarbeitung neuer Mitarbeiter.
- Stellt eine ausreichende Versorgung mit Rohstoffen sicher, indem er täglich die Lagerbestände prüft und Details für Warenanforderungen in Zusammenarbeit mit dem Assistent Executive Chef zur Genehmigung durch den Executive Chef vorbereitet.
- Gewährleistet eine ordnungsgemäße Inventur für alle Lebensmittel in den ihm zugewiesenen Küchen.
- Unterweist sein Personal in der Bedienung und Reinigung aller Maschinen,

Arbeitgeber

Luxury Wellness Retreat in Aswan,
Egypt

Arbeitspensum

Vollzeit

Arbeitsort

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

Veröffentlichungsdatum

4. November 2025

Geräte und Utensilien.

- Kontrolliert die Kosten durch:
 - Aufrechterhaltung eines angemessenen Lebensmittelbestands
 - Verwertung von Lebensmittelüberschüssen
 - Portionskontrolle
 - Minimierung von Abfällen
- Stellt sicher, dass alle kücheninternen Übertragungen vollständig, korrekt und rechtzeitig zur Unterzeichnung durch den Executive Chef erfolgen.
- Inspiziert täglich persönlich alle ihm zugewiesenen Küchenbereiche, Kühlräume, Vorratskammern und Geräte auf Sauberkeit und Hygiene.
- Erstellt täglich Lebensmittelanforderungen und Fleischereikontrolllisten zur Genehmigung durch den Executive Chef.
- Schult, leitet und bewertet die Leistung der ihm zugewiesenen Küchenmitarbeiter.
- Stellt sicher, dass alle Maschinen, Möbel, Geräte und Utensilien jederzeit sauber und funktionstüchtig sind und dass die Küche stets sauber und in einem sicheren Zustand ist, um Unfälle zu vermeiden.
- Nimmt Aufgaben wahr, die allen Führungskräften gemeinsam sind, sowie Aufgaben, die vom Executive Chef zugewiesen werden können.
- Gewährleistet den reibungslosen Ablauf in seinen Küchen während seiner Abwesenheit, indem er eine verantwortliche Person bestimmt und diese über alle betrieblichen Belange informiert.
- Fähigkeit, die Lebensmittelproduktion zu überwachen und die Arbeit effektiv zuzuteilen.
- Fähigkeit, hervorragende Hygienebedingungen aufrechtzuerhalten.
- Fähigkeit, den Lebensmittelbestand effektiv zu kontrollieren.
- Fähigkeit, Empfehlungen zur Personalauswahl abzugeben, Schulungen durchzuführen und über Leistungsfortschritte zu berichten.
- Fähigkeit, Referenzen zu geben 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 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.
- 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.
- Fünf Jahre Erfahrung in 5-Sterne-Hotels.

- Gute Kenntnisse in Microsoft Excel, Word und Outlook.

Beziehungen

Hält Kontakt zu allen Abteilungen, um einen reibungslosen Betrieb zu gewährleisten, und baut effektive Beziehungen zu Gästen und Geschäftspartnern auf.