

Arbeitsplatzbeschreibung

Koch / Organisator des Bistros 54

Vorgesetzter: Bistroverantwortlicher des Vorstandes

Aufgaben:

Koch

- Zubereitung der Speisen
- Festlegen des Speisen- und Getränkeangebots (in Abstimmung mit dem Vorgesetzten)
- Festlegen der Preise (in Abstimmung mit dem Vorgesetzten)
- Wareneinkauf
- Organisation des Lagers / der Vorräte
- Reinigung der Küche
- Einhaltung der lebensmittelhygienischen Vorschriften
- Fristgerechte Erstellung der notwendigen Nachweise und Dokumentationen
- Organisation der jährlichen Hygieneschulung (in Abstimmung mit dem Vorgesetzten)

Organisation des Bistros

- Erstellen der Dienstpläne für das Servicepersonal
- Führung des Personal im Tagesgeschäft
- Meldung der geleisteten Arbeitsstunden, monatlich
- Tägliche Abrechnung der Einnahmen und regelmäßige Einzahlung auf das Bistro-Konto
- Teilnahme an der monatlichen Teambesprechung
- Bei Bedarf gelegentliche Mitarbeit im Service
- Sonstige Aufgaben (in Abstimmung mit dem Vorgesetzten)

- Sonderveranstaltungen (in Abstimmung mit dem Vorgesetzten)
 - Terminabstimmung
 - Kalkulation und Angebotserstellung
 - Organisation und Durchführung
 - Abrechnung der Veranstaltungen