



STELLENBESCHREIBUNG

Stellenbezeichnung	Küchenchef
Arbeitszeit	Nach Vereinbarung
Direkter Vorgesetzter	BL

I. Profil

- Körperliche Belastbarkeit
- Flexibilität
- Ortskenntnisse

II. Aufgaben

Aufgaben vor der Wiesn:

- Check Funktionsfähigkeit aller Küchengeräte
- Grundreinigung der kompletten Küche inkl. Küchencontainer in Zusammenarbeit mit den Spülern
- Auffüllen aller Handtuch-/ Seifen- und Desinfektionsspender
- Aufhängen aller Plating guides der verschiedenen Küchenposten
- Check, Säubern und Verräumen des kompletten Küchenequipments
- Erstellung Liste fehlendes Küchenequipment
- Check, Säubern und Verräumen des festgelegten Geschirrs (inkl. Brotzeitbrett)
- Aufhängen der MIP-Listen an den verschiedenen Posten (siehe Fotoordner)
- Absprache Logistiker wegen Warenannahme / Kühlhäuser / Bioware etc.
- Grundreinigung aller Kühlcontainer
- Folieren / Aufstellen der benötigten Kühlhaustische
- Bestücken aller Kühlhäuser mit Auslegeböden
- Aufhängen aller Temperaturlisten
- Mithilfe beim Verräumen der gelieferten Ware
- Absprache mit Leitung Küchencontainer wegen Bestellungen, Warennachschub etc.
- Absprache Küchenpass in Bezug auf Koordination, Reklamationshandling, Speisenänderungen etc.
- Absprache bzgl. Führen der Stundenordner Küche- und Spülpersonal mit BL
- Erstellung Punkte für das erste Küchenmeeting inkl. Aufgaben am Einführungstag



Aufgaben während der Wiesn:

- Mitarbeiterorientierte Führung der kompletten Küchen- und Spülbrigade (Motivation und Kontrolle!)
- Ansprechpartner für alle Küchen- und Spülmitarbeiter
- Koordination und Kommunikation mit Küchencontainer
- Reibungslose Zusammenarbeit / Kommunikation mit äußerem Küchenpass
- Aktive Mitarbeit bei allen Küchenprozessen
- Überwachung der Einhaltung aller HACCP Vorgaben
- Teilnahme am täglichen GL-Meeting
- Ansprechpartner für den Küchen- und Spülerdienstplan
- Überwachung der Zubereitung, Anrichteweise und Portionierung aller Gerichte (inkl. Personalessen)
- Kontrolle der Einhaltung aller Pausenzeiten
- Organisation und Schicken der bestellten Extras
- Kontrolle der Eintragungen Stundenliste
- Weitergabe von notwendigen Reparaturen an die BL
- Kommunikation mit BL in Bezug auf alle küchenrelevanten Behörden
- Nach Küchenschluss:
 - o Aktive Unterstützung und Überwachung der notwendigen Reinigungsarbeiten, Kontrolle aller elektrischen Geräte, Kontrolle des ordnungsgemäßen Verräumen aller Waren und Check aller Kühlcontainer

Nach der Wiesn (Abbautag):

- Organisation Abbautag innerhalb des Küchen- und Spülerbereiches
- Grundreinigung der kompletten Küche, der Küchengeräte und des gesamten Küchenequipments
- Verstauen des Klein-Küchenequipments (Messer, Portionierer etc.)
- Ausräumen und Säubern aller Kühlcontainer (Tische!)
- Ausräumen aller Küchengeräte und Kühlschränke
- Sammeln sämtlicher Wäsche und Arbeitskleidung
- Sammeln aller Rückgabe- und Lieferscheine
- Abhängen und Entsorgen sämtlicher Plating guides
- Abgabe Stundenordner im Wiesnbüro