

# 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