

Stellenbeschreibung Koch / Köchin

Muster mit Textbausteinen zum Anpassen — stellenbeschreibungen.com

1. Einleitung & Positionsbeschreibung

Positionsprofil: Die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber ist als ausgebildete Fachkraft für die Zubereitung von Speisen an den zugewiesenen Posten verantwortlich. Die Tätigkeit erfolgt im Rahmen des gastronomischen Konzepts, der Qualitätsstandards und der lebensmittelrechtlichen Vorgaben des Betriebs.

Ziel der Stelle: Ziel der Stelle ist die Zubereitung qualitativ hochwertiger Speisen in gleichbleibender Qualität und die Gewährleistung eines reibungslosen Küchenablaufs. Die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber trägt zu Gästezufriedenheit, Hygiene und einem wirtschaftlichen Wareneinsatz bei.

2. Aufgaben & Tätigkeiten

Speisenzubereitung: Die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber bereitet Speisen aller Gänge nach Rezepturen, Standards und Gästewünschen fachgerecht zu. Dazu gehören klassische und moderne Gar- und Zubereitungstechniken sowie das Anrichten der Gerichte nach den Präsentationsvorgaben des Betriebs.

Mise en place & Postenverantwortung: Vor dem Service bereitet die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber den zugewiesenen Posten vollständig vor, portioniert Zutaten und stellt die Arbeitsmittel bereit. Während des Service verantwortet sie oder er die termingerechte und qualitätsgerechte Ausgabe am jeweiligen Posten.

Menü- & Speisekartenplanung: Die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber wirkt an der Zusammenstellung und Weiterentwicklung von Menüs, Tagesangeboten und Speisekarten mit. Dabei werden Saisonalität, Verfügbarkeit der Waren, Wirtschaftlichkeit und die Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen berücksichtigt.

Warenwirtschaft & Wareneingang: Die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber nimmt Waren entgegen, prüft sie auf Qualität, Menge und Temperatur und lagert sie fachgerecht unter Beachtung der Kühlkette und des FIFO-Prinzips ein. Bestände werden kontrolliert und der Bedarf an die Küchenleitung gemeldet.

Hygiene & HACCP: Die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber setzt das HACCP-Konzept konsequent um, überwacht und dokumentiert kritische Kontrollpunkte wie Kühl- und Gartemperaturen und hält die Vorgaben der

Lebensmittelhygiene-Verordnung ein. Arbeitsplätze und Geräte werden nach Reinigungs- und Desinfektionsplan sauber gehalten.

Kalkulation & Wareneinsatz: Die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber wirkt an der Kalkulation von Gerichten und der Kontrolle des Wareneinsatzes mit. Portionsgrößen und Rezepturen werden eingehalten, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und die vorgegebenen Wareneinsatzquoten zu erreichen.

Anleitung & Zusammenarbeit: Nach Absprache mit der Küchenleitung leitet die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber Auszubildende und Küchenhilfen an und stimmt sich während des Service eng mit Küche und Service ab. Die Weitergabe von Fachwissen an das Team gehört zum Aufgabenbereich.

3. Anforderungen & Qualifikationen

Fachliche Qualifikation: Vorausgesetzt wird eine abgeschlossene Ausbildung als Koch bzw. Köchin oder eine vergleichbare Qualifikation mit einschlägiger Berufserfahrung. Erwartet werden sichere Kenntnisse der Küchentechniken sowie der Warenkunde.

Rechtliche Voraussetzungen: Erforderlich sind ein gültiges Gesundheitszeugnis sowie die Erstbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz und die regelmäßige Folgebelehrung. Kenntnisse der Lebensmittelhygiene-Verordnung und des HACCP-Konzepts werden vorausgesetzt.

Fachkenntnisse: Erwartet werden fundierte Kenntnisse in Gar- und Zubereitungstechniken, in der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung sowie in Warenwirtschaft und Kalkulation. Erfahrung an mehreren Posten der Küchenbrigade ist von Vorteil.

Persönliche Kompetenzen: Die Stelle erfordert Belastbarkeit auch in Stoßzeiten, Sorgfalt, ein ausgeprägtes Qualitäts- und Hygienebewusstsein sowie Teamfähigkeit. Kreativität bei der Gestaltung von Gerichten und Bereitschaft zur Wochenend- und Feiertagsarbeit runden das Profil ab.

Wünschenswerte Zusatzqualifikationen: Von Vorteil sind Zusatzqualifikationen wie die Ausbildereignung nach AEVO, Erfahrung mit besonderen Ernährungsformen und Diätküche sowie Kenntnisse in Bankett- und Veranstaltungsgastronomie.

4. Benefits & Arbeitgeberleistungen

Vergütung & Zuschläge: Die Vergütung erfolgt leistungsgerecht nach Tarif- oder Betriebsvereinbarung, ergänzt um Zuschläge für Sonn-, Feiertags- und Nachtarbeit. Einschlägige Berufserfahrung wird bei der Eingruppierung berücksichtigt.

Verpflegung & Personalesen: Während der Dienstzeiten wird ein kostenfreies oder vergünstigtes Personalesen gestellt. Getränke am Arbeitsplatz sowie Arbeitskleidung und deren Reinigung werden vom Betrieb bereitgestellt.

Arbeitszeit & Planung: Eine planbare Dienstplangestaltung mit angemessenen Vorlaufzeiten sorgt für mehr Verlässlichkeit. Mehrarbeit wird über ein Arbeitszeitkonto erfasst und ausgeglichen.

Weiterbildung & Entwicklung: Der Betrieb unterstützt Fortbildungen sowie die Weiterqualifizierung zum Küchenmeister oder zur Küchenmeisterin. Aufstiegsmöglichkeiten zum Chef de Partie, Sous-Chef oder zur Küchenleitung sind gegeben.

Gesundheit & Mobilität: Angebote des betrieblichen Gesundheitsmanagements, ein Zuschuss zum Deutschlandticket sowie Vergünstigungen für eigene Restaurantbesuche gehören zum Leistungspaket.

5. Rahmenbedingungen

Arbeitszeit & Dienstplan: Die regelmäßige wöchentliche Arbeitszeit beträgt 39 bis 40 Stunden in Vollzeit; der Einsatz erfolgt im Schichtdienst nach Dienstplan, auch an Wochenenden und Feiertagen. Teildienste sind je nach Betriebskonzept möglich.

Organisatorische Einordnung: Die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber ist dem Küchenchef bzw. Sous-Chef unterstellt und berichtet an diese. Weisungsbefugnis besteht gegenüber zugeordneten Küchenhilfen und Auszubildenden im Rahmen der Anleitungsfunktion.

Arbeitsort & Arbeitsumgebung: Arbeitsort ist die Küche des Betriebs einschließlich Vorbereitungs-, Lager- und Kühlbereiche. Die Tätigkeit ist mit stehender Arbeit, Hitze- und Zeitdruck in Stoßzeiten verbunden.

6. Abschluss & Einordnung

Vertretungsregelung: Bei Abwesenheit wird die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber durch andere Köchinnen und Köche des Teams vertreten. Die konkrete Vertretung an den Posten regelt die Küchenleitung im Dienstplan.

Gültigkeit & Unterschriften: Diese Stellenbeschreibung ist Bestandteil der Personalakte und wird bei wesentlichen Änderungen des Aufgabenzuschnitts überprüft und angepasst. Küchenleitung und Stelleninhaberin / Stelleninhaber bestätigen die Kenntnisnahme durch ihre Unterschrift.