

ARBEITSPLATZBESCHREIBUNG

Profil	Facharbeiter/in für Systemgastronomie Schwerpunkt Küche	Einsatzort	Restaurant
---------------	---	-------------------	------------



Produktpräsentation, Herstellung und Verkauf

- Beherrschen aller Stationen in der Küche, im Restaurant- und Lieferservice (8-wöchige Ausbildung)
- Produktherstellung gemäß der Produktzubereitungsverfahren in der Küche
- Überprüfung der Roh- und Fertigprodukte auf sensorische Beschaffenheit gemäß der internen Kontrollsysteme
- Servicebereich: Bedienen der Kassensysteme, korrekte Bearbeitung der Bestellungen, direkter Kontakt mit den Gästen
- Überprüfung und Beurteilung der Produkte hinsichtlich der Verkaufsfähigkeit (Haltezeiten, Aussehen, Qualität)

Gästekontakt

- Wahrnehmung der Gastgeberfunktion
- Information und Beratung der Gäste, z.B. zu Produkten, besonderen Aktionen

Sicherstellung von Qualitätsstandards

- Anlieferungs- und Lagerkontrollen
- Qualitative und quantitative Überprüfung der Warenlieferungen (Temperaturen, Mindesthaltbarkeitsdaten und äußere Beschaffenheit), Handhabung unkorrekter Lieferungen
- Anwendung und Durchsetzung des Hygienekonzeptes (HACCP) für Lebensmittel- und Betriebshygiene

Warenwirtschaftssysteme

- Computerunterstützte Ermittlung des Warenbedarfs
- Durchführung von umsatzorientierten Bestellungen – kostenbewusster Materialeinsatz

Durchführung von Kostenkontrolle

- monatliche Inventuren
- Umgang und Pflege mit Lieferanten

Lieferservice

- Auslieferung von Produkten