

Airline Sous Chef

Airline Sous Chef assisterer Executive Chef i taktiske opgaver. Airline Sous Chef tager over i Executive Chef's fravær.

Airline Sous Chef skal anvende sine kulinariske kompetencer til at assistere Executive Chef med at designe menuudvalg for flyselskabernes first-, business- og economy class-måltider. Han hjælper også med at sikre hygiejnestandarten, rengøring og produktionen i køkkenet.

Airline Sous Chef's ansvarsområder

- Assisterer Executive Chef med at designe menu forberedelse under styring af marketing, baseret på konkurrerende profiler og markeds præferencer.
- Forberede madlavning, designet af den overordnede kok, specificeret af sæsonen.
- Assistere Executive Chef i udviklingen af menuer for de forskellige serveringsklasser og flyruter.
- Står for kvalitetskontrol gennem menuproduktionens ind- og post- proces.
- Supporvisere grad, accept eller afvisning af leverede størrelses ordre af råmateriale
- Sørge for administrativ støtte til medarbejderne i produktionen
- Sørge for praktisk støtte til medarbejderne i produktionen
- Daglig kvalitetskontrol mht. Hygiejne og rengøring
- Sørge for at alle medarbejdere opretholder hygiejne standard i henhold til Gate Gourmet og har den fornødne uddannelse
- Sørger for at alle medarbejdere har den rigtige uddannelse i forhold til hans/hendes arbejde
- Hjælper med at opretholde en korrekt organisering af køkkenområdet
- Assisterer Executive Chef med menupræsentationer for kunder
- Evne at holde køkkenet foran i produktionen eller til at flytte rundt på medarbejderne til hvor der er brug for dem
- Deltage i sikringen af, at den daglige produktion lever op til kundernes specifikationer

Airline Sous Chef kompetencer og specifikationer

- Gode lederegenskaber, organiserings- og ledelseskompetencer
- Struktureret og proaktiv
- Stor kulinarisk erfaring
- Rutineret PC-bruger
- Gode kommunikative og interpersonelle kompetencer

Airline Sous Chef uddannelse og kvalifikationer

- Eksamensbevis som kok
- Minimum 2-3 års erfaring med stor produktion, fuld service, finere madlavning
- Minimum 2-3 års erfaring i ledelse af større medarbejdergrupper

Ansøgning sendes snarest og senest 1. september til HR