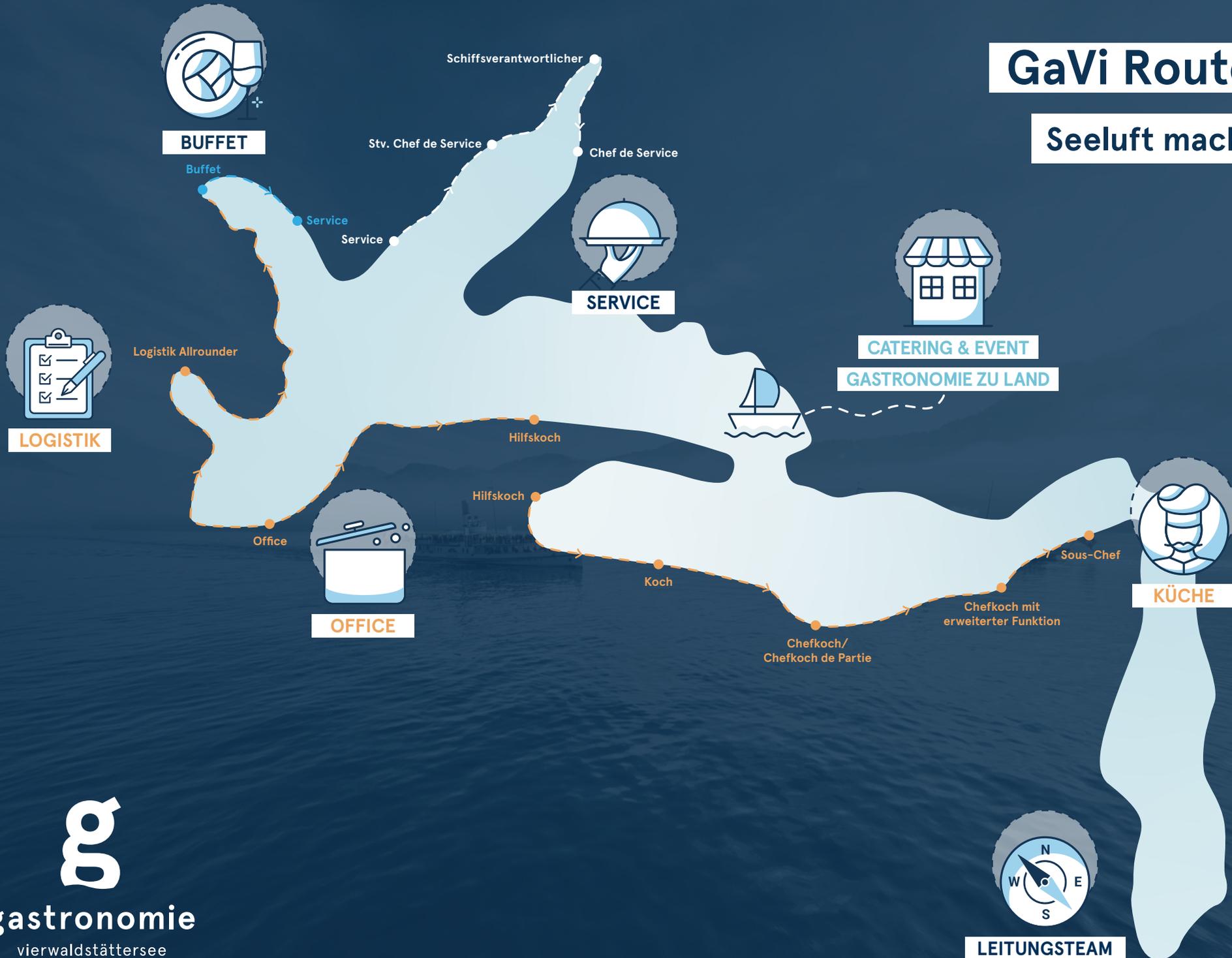


GaVi Routenplan

Seeluft macht süchtig



GAVI-ROUTENPLAN



Service

Du bist unser Aushängeschild an der Front und verblüffst unsere Kunden nachhaltig mit deiner aufgestellten Art.

Dank deiner Berufserfahrung, überdurchschnittlichen Motivation und deinem starken Teamspirit entwickelst du dich stetig weiter.

In den Wintermonaten konzentrierst du dich auf neue Aufgaben und sammelst weitere Erfahrungen mit dem Ziel, nach zwei Jahren allenfalls als Chef an Bord zu arbeiten!

Buffet - Service - Stv. Chef de Service -
Schiffsverantwortlicher - Chef de Service



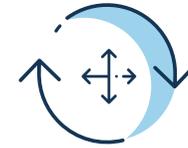
Küche

Du gehörst zu den wichtigsten Personen hinter der Kulisse in der Werft oder in der Kombüse auf dem Schiff.

Dank deiner Grundausbildung und Betriebserfahrung kannst du dich schnell weiterentwickeln und stetig neue Aufgaben übernehmen.

Nebst gezielten Förderungsaufgaben und dank externen Weiterbildungen erweiterst du dein Wissen und kletterst Jahr für Jahr weiter nach oben.

Hilfskoch - Koch - Chefkoch -
Chefkoch mit erweiterter Funktion - Sous Chef



Allrounder

Ohne dich geht es nicht! Auch du möchtest deine Horizonte erweitern und den Schritt nach Vorne wagen.

Dank gezielter Förderungen im Winterhalbjahr, begleitet von externen Grundausbildungen, verbesserst du dein Wissen und legst den Grundstein für die Zukunft.

Weil abwechslungsreiche Arbeiten dir spass machen, arbeitest du nach kurzer Zeit an mehreren Orten, bevor du deine Hauptrichtung wählst damit wir dich gemeinsam und gezielt weiterbringen können.

Office - Logistik-Allrounder - Buffet - Hilfskoch

GAVI-ROUTE SERVICE



Buffet

Hauptaufgaben:

- Erstellen der Mise en Place am Buffet
- Getränkeausgabe und Kioskverkäufe
- Diverse Reinigungsarbeiten
- Einhaltung des Sicherheits- und Hygienekonzepts
- Mithilfe im Service

Verantwortung:

- Sauberkeit und Ordnung am Buffet
- Lagerbewirtschaftung im Getränkelager
- Chef für „erst bonieren, dann servieren“

STUFE 1



Service

Hauptaufgaben:

- Erstellen der Mise en Place auf der Service-Station
- Getränke-, à la carte- und Bankettservice
- Bedienen der Kasse inkl. selbständigem Erstellen der Bedienerabrechnung
- Einhaltung des Sicherheits- und Hygienekonzepts

Verantwortung:

- Sauberkeit und Ordnung auf der Station
- Korrekte Bedienerabrechnung
- Glückliche Gäste zu garantieren

STUFE 2



Stv. CdS

Hauptaufgaben:

- Vertretung des Chef de Service
- Mithilfe bei der Mitarbeiterführung
- Getränke-, à la carte- und Bankettservice
- Bedienen der Kasse inkl. selbständigem Erstellen der Bedienerabrechnung
- Einhaltung des Sicherheits- und Hygienekonzepts

Verantwortung:

- Sauberkeit und Ordnung auf der Station
- Korrekte Bedienerabrechnung
- Bindemitglied zwischen Team und Chef de Service

STUFE 3

GAVI-ROUTE SERVICE



Schiffsverantwortlicher

Hauptaufgaben:

- Gastgeber an Bord
- Ansprechperson für die nautische Mannschaft
- Führung und Coaching der Gastronomiemitarbeitenden auf dem Schiff
- Bestellung und Lagerbewirtschaftung
- Durchführen der Tagesabrechnung

Verantwortung:

- Umsetzen von Milestones und Ziele
- Inventuren
- Mitarbeiterführung
- Bindemitglied zum Leitungsteam

STUFE 4



Chef de Service

Hauptaufgaben:

- Gastgeber an Bord
- Ansprechperson für die nautische Mannschaft
- Führung und Coaching der Gastronomiemitarbeitenden auf dem Schiff
- Bestellung und Lagerbewirtschaftung
- Durchführen der Tagesabrechnung
- Teilnahme an Führungssitzungen
- Verkaufsfördernde Massnahmen planen
- Mitglied des erweiterten Führungsteam

Verantwortung:

- Umsetzen von Milestones und Ziele
- Inventuren und Budgeteinhaltung
- Mitarbeiterführung
- Bindemitglied zum Leitungsteam

STUFE 5

GAVI-ROUTE KÜCHE



Office

Hauptaufgaben:

- Zubereitung von kalten Speisen und Desserts
- Mithilfe beim Beladen und Entladen der Schiff
- Reinigung des Geschirrs und Kochmaterialien
 - Ordnungsgemässe Reinigung der Küche
- Einhalten des Sicherheits- und Hygienekonzepts

Verantwortung:

- Ordnung und Sauberkeit in der Küche
 - Einwandfreie Hygiene
- Einwandfreie Qualität aller Speisen

STUFE 1



Hilfskoch

Hauptaufgaben:

- Zubereitung von kalten Speisen und Desserts
 - Mithilfe in der warmen Küche
- Mithilfe beim Beladen und Entladen der Schiffe
 - Ordnungsgemässe Reinigung der Küche
- Einhalten des Sicherheits- und Hygienekonzepts

Verantwortung:

- Ordnung und Sauberkeit in der Küche
 - Einwandfreie Hygiene
- Einwandfreie Qualität aller Speisen

STUFE 2



Koch

Hauptaufgaben:

- Selbstständiges Vorbereiten der Mise en Place
- Ansprechperson für Officemitarbeitende
 - Gewährleistung eines reibungslosen à la carte- und Bankett-Service
- Korrekte Warenwirtschaft sowie fachgerechte Retournierung und Entsorgung von Lebensmitteln
- Vorbereiten und Zusammenstellen der Bestellungen für den Folgetag
- Einhalten des Sicherheits- und Hygienekonzepts

Verantwortung:

- Ordnung und Sauberkeit in der Küche
 - Bewirtschaftung des Warenlagers
- Einwandfreie Hygiene
- Einwandfreie Qualität aller Speisen

STUFE 3



Chefkoch / Chef de Partie

Hauptaufgaben:

- Organisation der Schiffsküche/Küchenposten
- Führen der Küchen- und Officemitarbeitenden auf dem Schiff/Küchenposten
- Begrüßung, Betreuung und Verabschiedung der Gäste an Bord
- Gewährleistung eines reibungslosen à la carte- und Bankett-Service
- Korrekte Warenwirtschaft sowie fachgerechte Retournierung und Entsorgung von Lebensmitteln
- Vorbereiten und Zusammenstellen der Bestellungen für den Folgetag
- Einhalten des Sicherheits- und Hygienekonzepts

Verantwortung:

- Ordnung und Sauberkeit in der Küche
- Bewirtschaftung des Warenlagers
- Einhaltung aller Rezepturen
- Einwandfreie Hygiene
- Einwandfreie Qualität aller Speisen

STUFE 4



Chefkoch mit erweiterter Funktion

Hauptaufgaben:

- Organisation der Schiffsküche/Küchenposten
- Führen der Küchen- und Officemitarbeitenden auf dem Schiff/Küchenposten
- Begrüßung, Betreuung und Verabschiedung der Gäste an Bord
- Gewährleistung eines reibungslosen à la carte- und Bankett-Service
- Korrekte Warenwirtschaft sowie fachgerechte Retournierung und Entsorgung von Lebensmitteln
- Vorbereiten und Zusammenstellen der Bestellungen für den Folgetag
- Einhalten des Sicherheits- und Hygienekonzepts
- Mithilfe bei der Angebotsgestaltung
- Vertretung des Führungsteams bei Abwesenheiten

Verantwortung:

- Einwandfreie Hygiene und Qualität aller Speisen
- Umsetzen von Milestones und Ziele
- Mitarbeiterführung
- Bindemitglied zum Führungsteam

STUFE 5



Sous Chef

Hauptaufgaben:

- Stellvertretende Leitung des gesamten Küchenbereichs
- Festlegung und Sicherung der Qualität durch operative Einsätze
- Erste Ansprechperson für Küchen- und Officemitarbeitende
- Warenwirtschaft inkl. Bestellwesen bei referenzierten Partnern
- Lagerbewirtschaftung und Inventuren
- Einhalten des Sicherheits- und Hygienekonzepts
- Aktive Mitwirkung bei der Angebotsgestaltung
- Mithilfe bei Kalkulationen und Rezepturen

Verantwortung:

- Einwandfreie Hygiene und Qualität aller Speisen
- Umsetzen von Milestones und Ziele
- Mitarbeiterführung
- Budgeteinhaltung
- Erkennen von Trends und Neuheiten
- Bindemitglied zum Leitungsteam

STUFE 6

GAVI-ROUTE ALLROUNDER



Office

Hauptaufgaben:

- Zubereitung von kalten Speisen und Desserts
- Mithilfe beim Beladen und Entladen der Schiffe
- Reinigung des Geschirrs und Kochmaterialien
- Ordnungsgemäße Reinigung der Küche
- Einhalten des Sicherheits- und Hygienekonzepts

Verantwortung:

- Sauberkeit in der Küche
- Einwandfreie Hygiene

STUFE 1



Logistik-Allrounder

Hauptaufgaben:

- Bereitstellen und Ausliefern der Bestellungen nach Vorgaben
- Beladen und Entladen der Schiffe
- Korrekte Trennung und Sortierung aller Retouren
- Einhalten der Kühlkette und Hygienestandards
- Einsatz am Buffet
- Einsatz im Office

Verantwortung:

- Sorgfältiger Umgang mit Inventar und Fahrzeugen
- Sichere und korrekte Beladung und Fahrt
- Einwandfreie Hygiene und Qualität

STUFE 2



Hilfskoch

Hauptaufgaben:

- Zubereitung von kalten Speisen und Desserts
- Mithilfe in der warmen Küche
- Mithilfe beim Beladen und Entladen der Schiffe
- Ordnungsgemäße Reinigung der Küche
- Einhalten des Sicherheits- und Hygienekonzepts

Verantwortung:

- Ordnung und Sauberkeit in der Küche
- Einwandfreie Hygiene
- Einwandfreie Qualität aller Speisen

STUFE 3