

2. Kurzprofile für BOH (Back of House)

Die folgenden Profile geben Ihnen einen **klaren, praxisnahen Überblick** über die wichtigsten Rollen in einem gastronomischen Betrieb — also genau das, was ein Organigramm plötzlich viel weniger wie ein unvollständiges Puzzle wirken lässt. Natürlich können diese Profile je nach Größe und Stil des Betriebs variieren. Ein kleines Café braucht nun mal ein anderes Team als ein großes Resort-Restaurant, und das ist völlig normal.

Betrachten Sie diese Profile als Ausgangspunkt und **erste Skizze, bevor der Bauplan entsteht**. Sie helfen Ihnen dabei, die Struktur des Unternehmens zu gestalten, das Sie aufbauen möchten.

Jede Position trägt dazu bei, die F&B-Abteilung reibungslos zu führen. Gemeinsam sorgt das Team für **hervorragende Produktqualität, exzellenten Service und zufriedene Gäste** und behält dabei gleichzeitig die Profitabilität sowie alle Standards, Systeme und Abläufe im Blick (auch diejenigen, die angeblich jeder auswendig kennt).

Positionen in der Küche

Hinter den Kulissen wird **geschnippelt, gebraten, geschwitzt** und gezaubert. BOH-Positionen sind **das Rückgrat jeder Küche**, präzise, belastbar und oft mit einem feinen Sinn für Timing (und trockene Schürzen). Dieses Kapitel stellt die stillen Helden am Herd vor, von der Spülkraft bis zum Souschef.

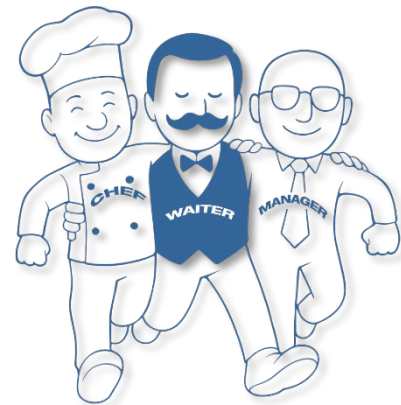


Abb 4 | F&B Trio

! Mehr Info zu den Themen **OrgChart** und **Job Descriptions** oder **Positionsrichtlinien** finden Sie auf www.PhiloDex.com/shop



Hinweis

Zusätzlich ist zu beachten, dass diese Profile bewusst allgemein gehalten sind und nicht nur aufgrund der Unternehmensstruktur vom Standard abweichen können. In vielen Betrieben sind nicht alle Positionen besetzt, und je nach Land, lokalen Gepflogenheiten und gesetzlichen Vorgaben können Verantwortungsbereiche ganz unterschiedlich verteilt sein oder überhaupt erst notwendig werden.

Zusammenfassung in Kürze

Für den ersten Überblick zeigt diese Zusammenstellung, welche Positionen in der Küche eines gastronomischen Betriebs typischerweise besetzt werden und welche Verantwortungs- und Aufgabenbereiche damit verbunden sind. So wissen alle schnell, wer wofür zuständig ist, bevor das große Durcheinander überhaupt eine Chance bekommt.

Positionen mit Kurzzusammenfassung

Stationskoch, Chef de Partie	Verantwortung für einen eigenen Posten (z. B. Saucier, Pâtissier), Vorbereitung, Produktion und Organisation.
Pâtissier, Konditor	Leitung der Patisserie, Desserts, Gebäck und Süßspeisen sowie kreative Entwicklung.
Saucier, Saucenkoch	Saucen, Fonds, Schmorgerichte, zentrale Rolle in der warmen Küche.
Poissonnier, Fischkoch	Vorbereitung und Verarbeitung von Fisch und Meeresfrüchten sowie Zubereitung von Saucen und Präsentation.
Entremetier, Gemüse- und Beilagenkoch	Gemüse, Beilagen, Suppen, Unterstützung anderer Posten.
Gardemanger, Kalte Küche	Kalte Küche, Salate, Vorspeisen, kalte Platten, Buffetvorbereitung.
Rotisseur, Braten- oder Grillkoch	Braten, Grillen, Frittieren, Fleisch- und Geflügelgerichte.
Potager, Suppenkoch	Der Potager kocht alle Suppen und Garnituren und manchmal Eier- und Teigwarengerichte
Pizzaiolo, Pizzabäcker	Herstellung von Pizza, Teig, Belägen und Ofenarbeit.
Boucher, Küchenfleischer	Zerlegung und Vorbereitung von Fleisch und Geflügel, Portionierung, Qualitätskontrolle, Lagerung.
Boulangier, Bäcker	Herstellung von Brot, Gebäck und Backwaren, Teigführung, Ofenarbeit und Qualitätskontrolle.
Chief Steward	Organisation der Abwasch- und Reinigungsbereiche, Hygiene, Materialfluss und Ordnung.
Demi Chef de Partie	Unterstützung des Chef de Partie, teilweise eigene Aufgabenbereiche innerhalb des Postens.
Commis de Cuisine, Commis de Partie, Jungkoch	Grundlegende Küchenarbeiten, Mise en place, einfache Gerichte, Unterstützung der Stationsköche.
Apprentice, Lehrling	Ausbildung in allen Küchenbereichen, einfache Vorbereitungsarbeiten, Lernen von Techniken und Abläufen.
Abwäscher, Reinigung	Reinigung, Geschirr, Küchenhygiene, Unterstützung bei einfachen Arbeiten.

Die zwei Arten professioneller Küchen

In der großen Welt der Gastronomie gibt es **Küchen in allen Formen und Größen**. Manche sind kleine, wendige Wesen, perfekt geeignet, um eine überschaubare Gästeschar glücklich zu machen. Andere sind ausgewachsene, komplexe Organismen, die gleichzeitig Hunderte von Gästen, ein Café-Bar-Publikum, VIP-Ansprüche, MICE-Veranstaltungen und hungrige Mitarbeiter versorgen und das alles, bevor jemand überhaupt an Dessert denkt.

Um diese Vielfalt einzuordnen, stellen wir **die beiden wichtigsten Vertreter** vor. Einerseits die kleine Basisküche, andererseits die voll ausgestattete Großküche.

Die kleine Basisküche

Man kann sie sich als den Terrier unter den Küchen vorstellen, kompakt, flink und erstaunlich leistungsfähig, wenn man weiß, wie man sie führt.

Typische Einsatzorte

- ✘ Kleine Betriebe, Kantine, Café
- ✘ 50-Plätze-Bistro
- ✘ Ein Team von 3 bis 5 Personen, das sich so gut kennt, dass man weiß, wer immer die Musik zu laut dreht

Wie sie funktioniert

Eine kleine Küche lebt von Effizienz, Teamgeist und der Fähigkeit, seitwärts wie eine Krabbe aneinander vorbeizukommen. Platz ist knapp, also müssen jedes Regal, jeder Kühlschrank und jedes Messer ihren Zweck erfüllen.

Der Ablauf ist klar und direkt. Ware reinbringen, vorbereiten, kochen, anrichten, raus damit. Spezialstationen gibt es selten, dafür viel Multitasking. Wer gerade grillt, kann im nächsten Moment schon die Desserts anrichten, denn der „Pâtissier“ ist oft dieselbe Person wie der „Souschef“, der „Gardemanger“ und der „Mitarbeiter des Monats“.



Abb 7|Einfache Küche

Der Kern der Küche

Bei der Planung des Küchenkernbereichs müssen mehrere grundlegende Kriterien berücksichtigt werden, um einen effizienten Arbeitsablauf, Sicherheit und Produktivität zu gewährleisten.

Kriterien für eine Küche

- ✘ Anzahl der Mitarbeitenden
- ✘ Verfügbarer Platz pro Mitarbeiter sowie Platz für Zutaten und Geräte
- ✘ Stellfläche für Servier- und Transportwägen
- ✘ Regale für Reinigungsmittel
- ✘ Vorhandene Küchenausstattung
- ✘ Kühl- und Tiefkühlmöglichkeiten
- ✘ Arbeitswerkzeuge, Geräte und Maschinen
- ✘ Unterscheidung zwischen unbedingt benötigten und weniger wichtigen Geräten

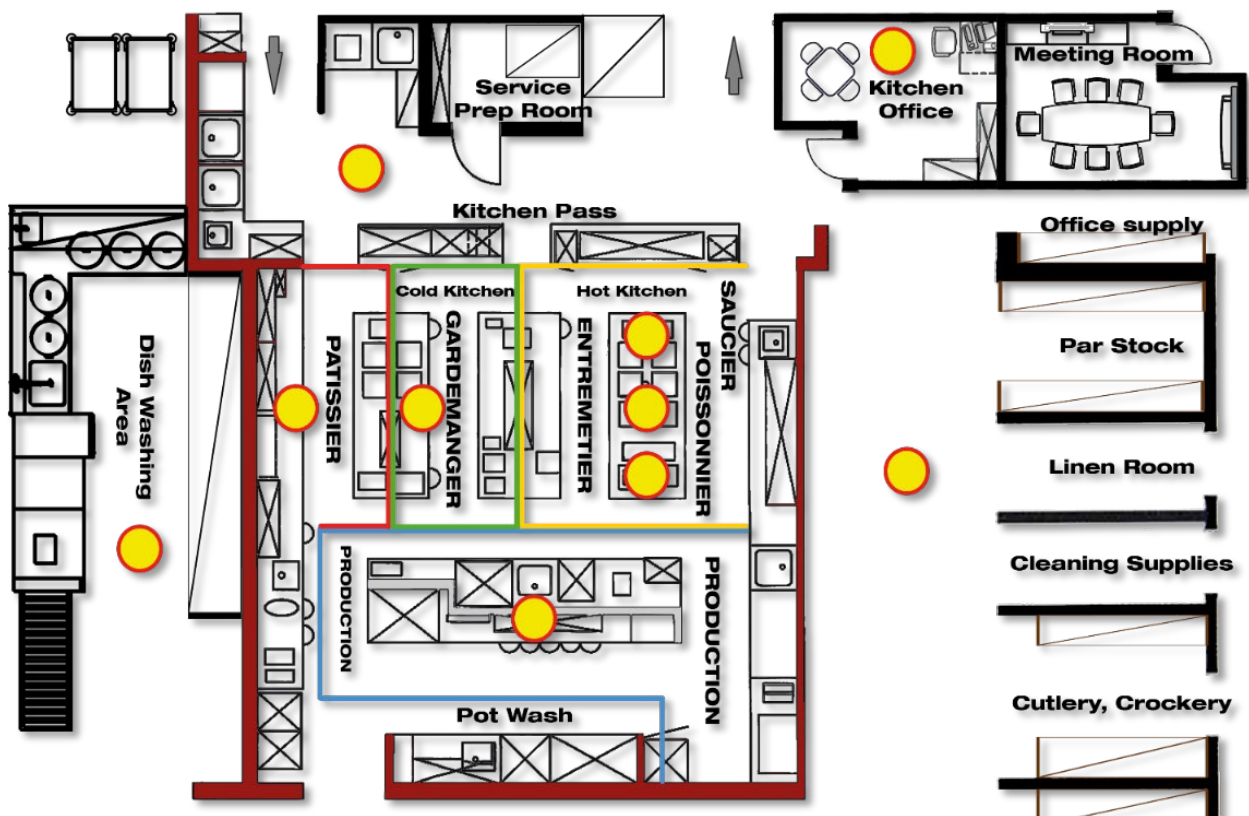


Abb 9|Kern der Küche

Beim Erstellen eines **Organigramms** und der dazugehörigen Jobprofile ist es wichtig, nicht nur die **Management-, Service- und Küchenstrukturen zu berücksichtigen, sondern auch die gewählte gastronomische Variante des Betriebs**. Eine Organisationsstruktur kann auf dem Papier perfekt aussehen, wenn sie jedoch nicht zum tatsächlichen Arbeitsablauf passt, entstehen im Alltag unnötige Engpässe und Reibungsverluste. Es lohnt sich, auch die Serviersysteme zu berücksichtigen, sonst passt am Ende die Struktur, aber nicht der Servicefluss.

Als ob das nicht schon genug wäre, kann Ihre Gehaltsstruktur auch Einfluss auf Ihr Organigramm haben. Ein bewährtes System, das leider immer mehr in Vergessenheit gerät, ist das Tronc-System. Es fördert nicht nur den Teamgeist, sondern steigert auch die Gästezufriedenheit deutlich.

Neben der Gehaltsstruktur eines Betriebs hat auch die **gastronomische Variante** des Betriebs **direkten Einfluss** auf das Organigramm.



Abb 13|Hotel Sujet

Typen und Konzepte von Gastronomiebetrieben

Die Gastronomie umfasst eine beeindruckende **Vielfalt an Betriebstypen**, von klassischen Restaurants und Cafés über Bars, Pubs und Eissalons bis hin zu modernen Konzepten wie Ghost Kitchens, Pop-ups oder Urban-Entertainment-Betrieben. Dazu kommen **spezialisierte Formen** wie Hotelrestaurants, MICE-Gastronomie, Franchise-Systeme, Eventcatering, Theater- und Kinogastronomie sowie zahlreiche **hybride Modelle**.

Jeder dieser **Betriebstypen** bringt eigene **Anforderungen an Organisation, Management, Personalstruktur, Serviceabläufe und Küchenlogistik** mit sich. Während ein Fine-Dining-Restaurant eine klar definierte Hierarchie und hochqualifiziertes Fachpersonal benötigt, kommt eine Fast-Food- oder Self-Service-Operation mit deutlich flacheren Strukturen aus. Bars, Nightclubs und Entertainment-Konzepte wiederum setzen auf andere Kompetenzen als ein Café, eine Pizzeria oder ein Non-Profit-Betrieb.

Für die **Erstellung eines Organigramms**, die Definition von Abteilungen und die Entwicklung passender Jobprofile ist es daher entscheidend, die **jeweilige Betriebsart** genau zu kennen. Nur wenn Konzept, Zielgruppe und Stil berücksichtigt werden, entsteht eine Struktur, die den tatsächlichen **Anforderungen entspricht** und einen reibungslosen Ablauf ermöglicht.

Pâtissier, Konditor

Der Pâtissier ist der kreative Kopf hinter allen süßen Köstlichkeiten des Hauses und sorgt dafür, dass Desserts, Torten, Gebäck und feine Kleinigkeiten nicht nur gut schmecken, sondern auch so aussehen, als wären sie direkt aus einem Bilderbuch entsprungen. Mit einem sicheren Gespür für Texturen, Aromen und Präsentation entwickelt er neue Kreationen, verfeinert Klassiker und stellt sicher, dass jede Süßspeise den hohen Standards des Betriebs entspricht.

Im täglichen Betrieb organisiert der Pâtissier die Abläufe in der Pâtisserie, koordiniert die Mise en Place, überwacht die Produktion und arbeitet eng mit Küche und Service zusammen. Er sorgt dafür, dass Desserts zeitgerecht, frisch und in perfektem Zustand an den Tisch gelangen. Ob es um eine filigrane Dekoration, eine spontane Sonderbestellung oder eine Hochzeitstorte geht, der Pâtissier bleibt ruhig, konzentriert und mit einem kleinen Lächeln bei der Sache.

Neben der operativen Arbeit entwickelt der Pâtissier langfristige Konzepte für das Dessertangebot. Dazu gehören saisonale Karten, Kalkulationen, Einkauf, Qualitätsmanagement sowie die Zusammenarbeit mit Lieferanten. Er achtet darauf, dass die Patisserie wirtschaftlich arbeitet, ohne Kompromisse bei Qualität oder Kreativität einzugehen.

Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Ausbildung und Weiterentwicklung des Teams. Der Pâtissier gibt sein Wissen weiter, fördert junge Talente und sorgt für ein Arbeitsumfeld, in dem Präzision, Sauberkeit und Freude am Handwerk selbstverständlich sind. In vielerlei Hinsicht ist er der stille Künstler der Küche, der mit Geduld und Leidenschaft kleine Meisterwerke entstehen lässt.

Am Ende weiß der Pâtissier, dass sich die Mühe lohnt, wenn die Gäste beim ersten Bissen kurz innehalten und lächeln.

Unverzichtbare Voraussetzungen

- ★ **Umfassende Fachkenntnisse in Patisserie und Backtechnik** (Teige, Cremes, Temperieren, Dekoration)
- ★ **Erfahrung in der Leitung oder Betreuung einer Patisserie** (Produktionsplanung, Ablaufkoordination, Mitarbeiterschulung)
- ★ **Ausgeprägte Kommunikations- und Koordinationsfähigkeiten** (mit Küchenbrigade, Service und bereichsübergreifende Zusammenarbeit)

Wesentliche Kompetenzen

- ★ **Kreative und präzise Ausführung** (Rezeptentwicklung, konstante Qualität, ästhetische Präsentation)
- ★ **Organisation und Disziplin** (sauberer Posten, Zeitmanagement, Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards)
- ★ **Ruhiges, fokussiertes Problemlösen** (multitaskingfähig, priorisierend, qualitätsorientiert)

Demi Chef de Partie, Jungkoch

Der Demi Chef de Partie, oft auch Jungkoch genannt, ist die verlässliche Stütze eines Küchenpostens und sorgt dafür, dass die täglichen Abläufe sauber, strukturiert und qualitätsorientiert ablaufen. Er arbeitet eng mit dem Chef de Partie zusammen, übernimmt klar definierte Aufgaben und entwickelt Schritt für Schritt die Routine und Sicherheit, die für eine professionelle Küche unerlässlich sind. Mit wachsender Erfahrung wird er zum wichtigen Bindeglied zwischen Commis und Postenchefs und trägt dazu bei, dass Gerichte nicht nur rechtzeitig, sondern auch in gleichbleibender Qualität an den Pass kommen.

Im täglichen Betrieb bereitet der Demi Chef de Partie Mise en Place vor, kocht zugewiesene Komponenten, richtet Speisen an und unterstützt den Posten in Stoßzeiten. Er achtet auf Sauberkeit, Organisation und die Einhaltung aller Standards und lernt, auch in hektischen Momenten einen kühlen Kopf zu bewahren. Ob es darum geht, eine Sauce zu retten, eine Garnitur schnell nachzuproduzieren oder einem Commis etwas zu erklären, der Jungkoch wächst an seinen Aufgaben und bringt frischen Schwung in die Brigade.

Neben der operativen Arbeit entwickelt der Demi Chef de Partie seine fachlichen Fähigkeiten kontinuierlich weiter. Er lernt neue Techniken, vertieft sein Wissen über Produkte und Abläufe und übernimmt zunehmend Verantwortung für einzelne Arbeitsschritte. Durch die enge Zusammenarbeit mit dem Chef de Partie und dem Souschef erhält er wertvolle Einblicke in die Organisation, die Kalkulation und das Qualitätsmanagement.

Der Jungkoch weiß, dass er auf dem besten Weg ist, selbst einmal einen Posten zu führen, und dass jeder gut gelungene Teller ein kleiner Schritt dorthin ist.

Unverzichtbare Voraussetzungen

- ★ **Gute grundlegende kulinarische Kenntnisse** (Basistechniken, Vorbereitung, Hygiene, Postenorganisation)
- ★ **Erfahrung in einer professionellen Küche** (Unterstützung des Postenablaufs, Mitarbeit unter Anleitung erfahrener Köche)
- ★ **Gute Kommunikations- und Teamfähigkeiten** (mit Küchenbrigade, Service und bereichsübergreifende Zusammenarbeit)

Wesentliche Kompetenzen

- ★ **Effiziente Vorbereitung und Zubereitung** (Mise en Place, Rezepttreue, konstante Ausführung)
- ★ **Organisation und Disziplin** (Sauberkeit, Zeitmanagement, Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards)
- ★ **Ruhiges, anpassungsfähiges Problemlösen** (multitaskingfähig, priorisierend, qualitätsorientiert)