

Wiener Gesundheitsverbund

Klink Floridsdorf

Stellenbeschreibung		
Allgemeine Beschreibung der Stelle – verbindliche Inhalte		
Abteilung/Organisationseinheit	<i>Infrastrukturelles Facility Management (IFM) Speisenversorgung</i>	
Bezeichnung der Stelle	<i>Küchengehilfe</i>	
Name StelleninhaberIn	N.N.	
Erstellungsdatum	<i>26.11.2020</i>	
Bedienstetenkategorie/Dienstpostenplangruppe/Dienstpostenbewertung (Dienstpostenbezeichnung)	<i>4, Küchengehilfin/Küchengehilfe</i>	
Berufsfamilie/Modellfunktion/Modellstelle (Dienstpostenbezeichnung gem. Modellstellenverordnung, Wr. Bedienstetengesetz 2017)	<i>VB_VB1/3</i>	
Organisatorische Einbindung bzw. Organisatorisches – verbindliche Inhalte		
	Bezeichnung der Stelle	Name(n) (optional zu befüllen)
Übergeordnete Stelle(n)	<i>Leitung Speisenversorgung, Leitung MitarbeiterInnenrestaurant, Oberköchin/Oberkoch Köchin/Koch</i>	<i>N.N.</i>
Nachgeordnete Stelle(n)	-	<i>N.N.</i>
Ständige Stellvertretung lt. § 102 Wiener Bedienstetengesetz	-	<i>N.N.</i>
Wird bei Abwesenheit vertreten von	<i>Küchengehilfin, Küchengehilfe</i>	<i>N.N.</i>

Vertritt bei Abwesenheit (fachlich/personell)	<i>Küchengehilfin, Küchengehilfe</i>
Befugnisse und Kompetenzen (z.B. Zeichnungsberechtigungen)	-
Dienststelleninterne Zusammenarbeit mit	<i>allen Abteilungen der Klinik Floridsdorf</i>
Dienststellenexterne Zusammenarbeit mit (innerhalb- und außerhalb des Magistrats)	-
Anforderungscode der Stelle	-
Direkte Führungsspanne (Anzahl der direkt unterstellten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter; nur bei Funktionen mit Personalführung auszufüllen)	-
Nur bei Modellfunktion „Führung V“ auszufüllen: Führung mehrerer örtlich getrennter Organisationseinheiten	-
Beschreibung des Ausmaßes der Kundinnen- und Kundenkontakte	-
Ausmaß der Tätigkeiten in exponierten Bereichen	-
Dienstort	<i>1210 Wien, Brünner Straße 68</i>
Organisatorisches – optionale Inhalte	
Dienstzeit (Arbeitszeitmodell)	<i>Turnusdienst</i>
Beschäftigungsausmaß	<i>Vollbeschäftigung (40 Wochenstunden)</i>

Stellenzweck – verbindlicher Inhalt

Die Küchengehilfin, der Küchengehilfe, unterstützt die Verteilerküche oder das MitarbeiterInnenrestaurant bei der Umsetzung aller operativen Tätigkeiten zum Zweck der PatientInnen- oder MitarbeiterInnenverpflegung.

Hauptaufgaben (inkl. Führungsaufgaben) – verbindlicher Inhalt

Führungsaufgaben (nur bei Modellfunktionen mit Personalführung auszufüllen):

-

Aufgaben der Fachführung:

-

Hauptaufgaben:

- *Mitarbeit beim ordnungsgemäßen und zeitgerechten Speisenverteilung für die PatientInnenversorgung (Speisen, Portionsausmaß).*
- *Mitarbeit bei der ordnungsgemäßen und zeitgerechten Bereitstellung der Speisen.*
- *Durchführung der Zwischenreinigung im Küchenbereich unter Beachtung der geltenden Hygienevorschriften.*
- *Beachtung der Hygienevorschriften und Durchführung der bereichsbezogenen Maßnahmen entsprechend des Reinigungs- und Hygieneplans.*
- *Beachtung der im Rahmen der GHP/HACCP vorgegebenen Richtlinien.*
- *Durchführung aller notwendigen Transportarbeiten innerhalb des Küchenbereichs.*
- *Durchführung der zeitgerechten Versendung der Speisen-RC, mit der dazugehörigen Stationsfassung auf alle Stationen.*
- *Mithilfe bei der Kontrolle der Waren im Kühlraum auf Schadhaftheit und Mindesthaltbarkeitsdatum.*
- *Mithilfe bei der Umportionierung der Speisen.*
- *Mithilfe bei der Kontrolle des Lagerbestandes.*
- *Durchführung aller sich für/aus der Verteilung ergebenden Vor-/Nacharbeiten (Bereitstellung sämtlicher Geschirteile und Lebensmittelkomponenten bzw. deren Verwahrung) unter den vorgeschriebenen HACCP und Hygienevorschriften.*
- *Weiterleitung von Störungen an die Küchenleitung.*

Unterschrift der Stelleninhaberin bzw. des Stelleninhabers:

.....

Unterschrift der Vorgesetzten bzw. des Vorgesetzten:

.....

Wien, am