

Stellenbeschreibung Abteilung Küche - Küche		
Allgemeine Beschreibung der Stelle		
Direktion/Abteilung/ Organisationseinheit	Verwaltungsdirektion/ Abteilung Küche/Küche	
Bezeichnung der Stelle	Küchengehilf*in	
Name StelleninhaberIn	nn	
Erstellungsdatum	05. Mai 2020	
Bedienstetenkategorie/Dienstposten plangruppe/Dienstpostenbewertung (Dienstpostenbezeichnung)	VG 4	
Berufsfamilie/Modellfunktion/ Modellstelle (Dienstpostenbezeichnung gem. Modellstellenverordnung, Wr. Bedienstetengesetz 2017)	VB_VB1/3	
Organisatorische Einbindung bzw. Organisatorisches		
	Bezeichnung der Stelle	Name(n) (optional zu befüllen)
Übergeordnete Stelle(n)	Leiter*in Abteilung Küche Küchenleiter*in Oberköch*in Köch*in Hilfsköch*in	
Nachgeordnete Stelle(n)	---	
Ständige Stellvertretung lt. § 102 Wiener Bedienstetengesetz	---	

Wird bei Abwesenheit vertreten von	Küchengehilfin	
Vertritt bei Abwesenheit (fachlich/personell)	Hilfsköchin Küchengehilfin	
Befugnisse und Kompetenzen (z.B. Zeichnungsberechtigungen)	Im eigenen Wirkungsbereich und in allen Bereichen in denen eine Beauftragung durch den/die Abteilungsleiterin sowie durch das jeweilige Mitglied der Kollegialen Führung erfolgt!	
Dienststelleninterne Zusammenarbeit mit	Mit allen Betriebsstellen des Hauses	
Dienststellenexterne Zusammenarbeit mit (innerhalb- und außerhalb des Magistrats)	WIGEV-GED, anderen Dienststellen der Stadt Wien (z.B. MA 59, MA 39)	
Anforderungscode der Stelle	HI0773	
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	Klinik Hietzing – Abteilung Küche Wolkersbergenstraße 1, 1130 Wien	

Organisatorisches	
Dienstzeit (Arbeitszeitmodell)	I/E/b/14 Turnusdienst 14-tägig mit Wochenenddienst
Beschäftigungsausmaß	40 Wochenstunden
Mobiles Arbeiten	☐ Ja, entsprechend interner Regelung. ☒ Nein, auf Grund der Aufgabenstellung nicht möglich.
Stellenzweck	
Mitwirkung bei der Sicherstellung der täglichen Verköstigung für Patient*innen und Bedienstete unter Berücksichtigung der gesetzgebenden Vorschriften nach Maßgabe sparsamer, zweckmäßiger, wirtschaftlicher und nachhaltiger Aspekte unter Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften	
Hauptaufgaben (inkl. Führungsaufgaben)	
Haupt – Aufgaben – entsprechend dem Einsatzgebiet: <u>Tätigkeiten für den Kochprozess entsprechend der geltenden Hygienevorgaben</u> • Verköstigung sämtlicher Patienten • Durchführung der Zwischenreinigung im Küchenbereich unter Beachtung der geltenden Hygienevorschriften • Durchführung von Vorbereitungsarbeiten an den Lebensmitteln für den Kochprozess • Durchführung aller notwendigen Transportarbeiten innerhalb der Küche • Einhaltung sämtlicher die Hygiene betreffenden Vorschriften und deren Umsetzung • Interdisziplinäre Zusammenarbeit <u>Tätigkeiten für den Verteilprozess entsprechend der geltenden Hygienevorgaben:</u> • Mitarbeit bei der ordnungsgemäßen und zeitgerechten Bereitstellung der Speisen • Portionsgenaue Ausspeisung der Speisen lt. Stationsanforderung nach Anleitung • Durchführung des ordnungsgemäßen und zeitgerechten Verteilprozesses für die Patientenversorgung (Speisen, Portionsausmaß) entsprechend der geltenden Hygienevorschriften • Durchführung des ordnungsgemäßen und zeitgerechten Verteilprozesses für die Sortimentslieferung an die Stationen (Artikel, Menge, Station) • Durchführung aller sich für/aus der Verteilung ergebenden Vor-/Nacharbeiten (Bereitstellung Geschirr und Speisen, Rückstellproben, Verwahrung der Überproduktion,...) unter Einhaltung der vorgegebenen Hygienevorschriften • Durchführung der Zwischenreinigung im Küchenbereich unter Beachtung der geltenden Hygienevorschriften • Durchführung der ordnungsgemäßen Abfallentsorgung • Durchführung aller notwendigen Transportarbeiten innerhalb der Küche • Kontrolle der eingestellten Speisen im Speisentransportwagen nach Anleitung • Einhaltung sämtlicher die Hygiene betreffenden Vorschriften und deren Umsetzung • Interdisziplinäre Zusammenarbeit • Tätige Mitwirkung in der Betriebskantine <u>Fachbereichsbezogen:</u> Eigenverantwortung für • Persönliche Hygiene	

- *Die bestimmungs- und sachgemäße Verwendung der von der Dienstgeberin zur Verfügung gestellten Arbeitsgeräte/-materialien*

Die Bediensteten in der Abteilung Küche sind bei der Erfüllung der Aufgaben im Rahmen des Tätigkeitsbereiches Temperaturschwankungen in den Lagerräumen von ca. -20°C (Tiefkühlräume) bis zu +25°C (Produktion) während der gesamten Dienstzeit ausgesetzt.

Zusätzlich müssen bei/in diesen unterschiedlichen Temperaturbereichen Hebe/Trageleistungen auf Grund der Vorbereitungsarbeiten und des Kochprozesses während der gesamten Dienstzeit verrichtet werden

Diese Arbeitsplatzbeschreibung umfasst den gegenwärtigen Stand. Sie ist ab dem Tag der Unterzeichnung verbindlich. Die Arbeitsplatzbeschreibung wird bei jeder Änderung der Organisationseinheit – sofern diese Arbeitsplatzbeschreibung betroffen ist – geändert. Weiter ist die Arbeitsplatzbeschreibung bei jeder wesentlichen Änderung des Aufgabengebietes zu aktualisieren.

Unterschrift der Stelleninhaberin bzw. des Stelleninhabers:

.....

Name in Blockschrift: **nn**

Unterschrift der Vorgesetzten bzw. des Vorgesetzten:

.....

Name in Blockschrift: **ARⁱⁿ CHRISTINA SCHMIDT**

Wien, am