

<b>Stellenbeschreibung</b>		
<b>Abteilung Küche - Küche</b>		
<b>Allgemeine Beschreibung der Stelle</b>		
<b>Direktion/Abteilung/ Organisationseinheit</b>	Verwaltungsdirektion/ Abteilung Küche/Küche	
<b>Bezeichnung der Stelle</b>	<i>Küchengehilf*in</i>	
<b>Name StelleninhaberIn</b>		
<b>Erstellungsdatum</b>	27.10.2022	
<b>Bedienstetenkategorie/Dienstposten plangruppe/Dienstpostenbewertung</b> (Dienstpostenbezeichnung)	VG 4	
<b>Berufsfamilie/Modellfunktion/ Modellstelle</b> (Dienstpostenbezeichnung gem. Modellstellenverordnung, Wr. Bedienstetengesetz 2017)	VB_VB1/3	
<b>Organisatorische Einbindung bzw. Organisatorisches</b>		
	<b>Bezeichnung der Stelle</b>	<b>Name(n) (optional zu befüllen)</b>
<b>Übergeordnete Stelle(n)</b>	Leiter*in Abteilung Küche Küchenleiter*in Oberköch*in Köch*in Hilfsköch*in	
<b>Nachgeordnete Stelle(n)</b>	---	
<b>Ständige Stellvertretung lt. § 102 Wiener Bedienstetengesetz</b>	---	

<b>Wird bei Abwesenheit vertreten von</b>	Küchengehilfin	
<b>Vertritt bei Abwesenheit (fachlich/personell)</b>	Hilfsköchin Küchengehilfin	
<b>Befugnisse und Kompetenzen (z.B. Zeichnungsberechtigungen)</b>	Im eigenen Wirkungsbereich und in allen Bereichen in denen eine Beauftragung durch den/die Abteilungsleiterin sowie durch das jeweilige Mitglied der Kollegialen Führung erfolgt!	
<b>Dienststelleninterne Zusammenarbeit mit</b>	Mit allen Betriebsstellen des Hauses	
<b>Dienststellenexterne Zusammenarbeit mit (innerhalb- und außerhalb des Magistrats)</b>	WIGEV-GED, anderen Dienststellen der Stadt Wien (z.B. MA 59, MA 39)	
<b>Anforderungscode der Stelle</b>	HI0773	
<b>Direkte Führungsspanne (Anzahl der direkt unterstellten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter; nur bei Funktionen mit Personalführung auszufüllen)</b>	---	
<b>Nur bei Modellfunktion „Führung V“ auszufüllen: Führung mehrerer örtlich getrennter Organisationseinheiten</b>	---	
<b>Beschreibung des Ausmaßes der Kundinnen- und Kundenkontakte</b>	---	
<b>Ausmaß der Tätigkeiten in exponierten Bereichen</b>	---	
<b>Dienstort</b>	Klinik Hietzing – Abteilung Küche Wolkersbergenstraße 1, 1130 Wien	

<b>Organisatorisches</b>	
<b>Dienstzeit (Arbeitszeitmodell)</b>	<b>I/E/b/14</b> <b>Turnusdienst 14-tägig mit Wochenenddienst</b>
<b>Beschäftigungsausmaß</b>	40 Wochenstunden
<b>Mobiles Arbeiten</b>	<input type="checkbox"/> Ja, entsprechend interner Regelung. <input checked="" type="checkbox"/> Nein, auf Grund der Aufgabenstellung nicht möglich.
<b>Stellenzweck</b>	
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	
<b>Hauptaufgaben (inkl. Führungsaufgaben)</b>	
<p><b>Haupt – Aufgaben – entsprechend dem Einsatzgebiet:</b></p> <p><u>Tätigkeiten für den Kochprozess entsprechend der geltenden Hygienevorgaben</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verköstigung sämtlicher Patienten</li> <li>• Durchführung der Zwischenreinigung im Küchenbereich unter Beachtung der geltenden Hygienevorschriften</li> <li>• Durchführung von Vorbereitungsarbeiten an den Lebensmitteln für den Kochprozess</li> <li>• Durchführung aller notwendigen Transportarbeiten innerhalb der Küche</li> <li>• Einhaltung sämtlicher die Hygiene betreffenden Vorschriften und deren Umsetzung</li> <li>• Interdisziplinäre Zusammenarbeit</li> </ul> <p><u>Tätigkeiten für den Verteilprozess entsprechend der geltenden Hygienevorgaben:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mitarbeit bei der ordnungsgemäßen und zeitgerechten Bereitstellung der Speisen</li> <li>• Portionsgenaue Ausspeisung der Speisen lt. Stationsanforderung nach Anleitung</li> <li>• Durchführung des ordnungsgemäßen und zeitgerechten Verteilprozesses für die Patientenversorgung (Speisen, Portionsausmaß) entsprechend der geltenden Hygienevorschriften</li> <li>• Durchführung des ordnungsgemäßen und zeitgerechten Verteilprozesses für die Sortimentslieferung an die Stationen (Artikel, Menge, Station)</li> <li>• Durchführung aller sich für/aus der Verteilung ergebenden Vor-/Nacharbeiten (Bereitstellung Geschirr und Speisen, Rückstellproben, Verwahrung der Überproduktion,...) unter Einhaltung der vorgegebenen Hygienevorschriften</li> <li>• Durchführung der Zwischenreinigung im Küchenbereich unter Beachtung der geltenden Hygienevorschriften</li> <li>• Durchführung der ordnungsgemäßen Abfallentsorgung</li> <li>• Durchführung aller notwendigen Transportarbeiten innerhalb der Küche</li> <li>• Kontrolle der eingestellten Speisen im Speisentransportwagen nach Anleitung</li> <li>• Einhaltung sämtlicher die Hygiene betreffenden Vorschriften und deren Umsetzung</li> <li>• Interdisziplinäre Zusammenarbeit</li> <li>• Tätige Mitwirkung in der Betriebskantine</li> </ul> <p><u>Fachbereichsbezogen:</u></p> <p><b>Eigenverantwortung für</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönliche Hygiene</li> </ul>	

- *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:

Unterschrift der Vorgesetzten bzw. des Vorgesetzten:

.....

Name in Blockschrift:

Wien, am .....