

Stellenbeschreibung

Allgemeine Beschreibung der Stelle

Direktion/Abteilung/ Organisationseinheit	Verwaltungsdirektion/ Abteilung Küche
Bezeichnung der Stelle	Köch*in
Name Stelleninhaber*in	NN
Erstellungsdatum	15.07.2025
Bedienstetenkategorie/Dienstposten- plangruppe/Dienstpostenbewertung (Dienstpostenbezeichnung)	Köch*in 2/3 P
Berufsfamilie/Modellfunktion/ Modellstelle (Dienstpostenbezeichnung gem. Modellstellenverordnung, Wr. Bedienstetengesetz 2017)	Technische Facharbeit T_FA1/3

Organisatorische Einbindung bzw. Organisatorisches

	Bezeichnung der Stelle	Name(n) (optional zu befüllen)
Übergeordnete Stelle(n)	Abteilungsleiter*in, Küchenleiter*in, Oberköch*in,	
Nachgeordnete Stelle(n)	Hilfsköch*in, Küchengehilf*innen	
Ständige Stellvertretung lt. § 102 Wiener Bedienstetengesetz		
Wird bei Abwesenheit vertreten von	Köch*in, Hilfsköch*in	
Vertritt bei Abwesenheit (fachlich/personell)	Köch*in, Hilfsköch*in	
Befugnisse und Kompetenzen (z. B. Zeichnungsberechtigungen)		

Dienststelleninterne Zusammenarbeit mit	Alle Abteilungen und Stationen der Klinik Landstraße
Dienststellenexterne Zusammenarbeit mit	Alle Organisationseinheiten des WIGEV Anlassbezogen mit anderen Magistratsabteilungen Auftragnehmer*innen
Anforderungscode der Stelle	
Direkte Führungsspanne (Anzahl der direkt unterstellten Mitarbeiter*innen; nur bei Funktionen mit Personalführung auszufüllen)	keine
Modellfunktion „Führung V“: Führung mehrerer örtlich getrennter Organisationseinheiten	
Beschreibung des Ausmaßes der Kund*innenkontakte	
Ausmaß der Tätigkeiten in exponierten Bereichen	
Dienstort	Klinik Landstraße, Juchgasse 25, 1030 Wien
Dienstzeit (Arbeitszeitmodell)	Turnusdienst
Beschäftigungsausmaß	Vollzeitbeschäftigung (40 Stunden)
Mobiles Arbeiten	☐ Ja, entsprechend interner Regelung. ☒ Nein, auf Grund der Aufgabenstellung nicht möglich.

Stellenzweck
Verantwortung im Einsatzbereich Küche zur Sicherstellung der Versorgung der Patient*innen, Bewohner*innen und Mitarbeiter*innen unter Beachtung wirtschaftlicher, qualitativer, ernährungsphysiologischer und hygienischer Aspekte sowie unter Bedachtnahme der einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften.
Hauptaufgaben
Aufgaben der Fachführung: - Fachliche Anleitung und Koordination der Mitarbeiter*innen im zugeteilten Bereich. Kontrolle der durchgeführten Arbeiten. Hauptaufgaben: Bereichsverantwortliche Fachkraft für den Kochplatz - Führen und Anleiten der zugeteilten Mitarbeiter*innen - Organisation und Zuteilung der zu erledigenden Arbeiten Mitarbeit und Überwachung der Prozesse - Selbstständiges Zubereiten und Abschmecken der Speisen - Kontrolle der Einhaltung der Rezepte, (Speisenverkostung, Lebensmittel am Ende der Produktion übrig geblieben?, etc.) - Portionierung der fertigen Speisen - Bestimmung der Koch- und Garzeiten - Kontrolle der Tätigkeiten der zugeteilten Mitarbeiter*innen Bereichsverantwortlich für die Hygiene laut HACCP-Richtlinien - Überwachung, Kochprozessessteuerung und Protokollierung gemäß Hygiene Übernahme und Übergabe der Lebensmittel für den Kochprozess - Überprüfung der vom Lebensmittelmagazin übergebenen Rohprodukte auf Vollständigkeit und Qualität - Retournierung der nicht benötigten Lebensmittel an das Lebensmittelmagazin Mithilfe und Aufsicht am Verteilband - Kontrolle der Vorbereitungsarbeiten am Speisenverteiband - Mitarbeit während der Ausspeisung am Verteilband Sonderaufgaben: - Arbeitsaufträge der Abteilungsleitung - Mithilfe bei diversen Veranstaltungen

Unterschrift Stelleninhaber*in:

.....
NAME |

Unterschrift der*des Vorgesetzten:

.....
NAME |

Wien, am |