Dienststelle: Klinik Ottakring

|  |
| --- |
| **Stellenbeschreibung** |
| **Allgemeine Beschreibung der Stelle**  |
| **Direktion/Abteilung/****Organisationseinheit** | Verwaltungsdirektion / Abteilung Küche / Küche |
| **Bezeichnung der Stelle** | Küche – Küchengehilf\*in |
| **Name Stelleninhaber\*in** | n.n. |
| **Erstellungsdatum** | 02.01.2025 |
| **Bedienstetenkategorie/Dienstposten-plangruppe/Dienstpostenbewertung** (Dienstpostenbezeichnung) | Küchengehilf\*in/ Küchengehilf\*in / VG4 |
| **Berufsfamilie/Modellfunktion/Modellstelle** (Dienstpostenbezeichnung gem. Modellstellenverordnung) | Versorgungs- und Betreuungsdienste, Infrastrukturelle Versorgungs- und Betreuungsdienste, VB\_VB1/3 |
| **Organisatorische Einbindung bzw. Organisatorisches** |
|  | **Bezeichnung der Stelle**  | **Name(n)** **(optional zu befüllen)** |
| **Übergeordnete Stelle(n)** | Leiter\*in Abteilung KücheKüchenleiter\*inOberköch\*inKöch\*inHilfsköch\*in |  |
| **Nachgeordnete Stelle(n)** | -- |  |
| **Wird bei Abwesenheit vertreten von** | Küchengehilf\*in |  |
| **Vertritt bei Abwesenheit** (fachlich/personell) | Hilfsköch\*inKüchengehilf\*in |  |
| **Ständige Stellvertretung lt. § 102 Wiener Bedienstetengesetz** | --- |  |
| **Befugnisse und Kompetenzen** (z. B. Zeichnungsberechtigungen)  | Im eigenen Wirkungsbereich und in allen Bereichen in denen eine Beauftragung durch den/die Abteilungsleiter\*in sowie durch das jeweilige Mitglied der Kollegialen Führung erfolgt. |
| **Dienststelleninterne Zusammenarbeit mit** | KOFÜ, allen Abteilungen, Ambulanzen, Instituten und Organisationseinrichtungen in der Klinik Ottakring |
| **Dienststellenexterne Zusammenarbeit mit**  | WiGEV-GED, anderen Dienststellen der Stadt Wien (z.B.: MA59, MA39) |
| **Anforderungscode der Stelle** | WI0455 |
| **Direkte Führungsspanne** (Anzahl der direkt unterstellten Mitarbeiter\*innen; nur bei Funktionen mit Personalführung auszufüllen) | -- |
| **Modellfunktion „Führung V“: Führung mehrerer örtlich getrennter Organisationsein-heiten** | -- |
| **Kund\*innenkontakte** | -- |
| **Ausmaß der Tätigkeiten in exponierten Bereichen** | --- |
| **Dienstort** | Klinik Ottakring – Abteilung Küche Montleartstraße 37, 1160 WienTel. 01 – 49150 - DW |
| **Dienstzeit (Arbeitszeitmodell)** | Tourendienst  |
| **Beschäftigungsausmaß** | 40 Stunden/Woche (Mo- So/Ftg)Mehrdienstleistung bei Bedarf nach Anweisung |
| **Mobiles Arbeiten** | [ ] Ja, entsprechend interner Regelung.[x] Nein, auf Grund der Aufgabenstellung nicht möglich. |

|  |
| --- |
| **Stellenzweck**  |
| **Mitarbeit im jeweiligen Einsatzbereich zur Sicherstellung der Versorgung der Kund\*innen (Patient\*innen, Bewohner\*innen, Mitarbeiter\*innen) unter Beachtung wirtschaftlicher, qualitativer, ernährungsphysiologischer und hygienischer Aspekte sowie unter Bedachtnahme der einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften.** |
| **Hauptaufgaben** |
| **Führungsaufgaben** (nur bei Modellfunktion mit Personalführung auszufüllen):* -

**Aufgaben der Fachführung:** * -

**Hauptaufgaben – entsprechend dem Einsatzgebiet:*** **Tätigkeiten für den KOCH-prozess entsprechend der geltenden Hygienevorgaben**
	+ Mitarbeit bei der Zubereitung der vorgeschriebene artikel-, mengen- und qualitätsmäßig entsprechende Herstellung der Speisen sowie der Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften
	+ Mitarbeit bei der hygienisch entsprechenden chargenweisen Abkühlung (Chillen) und anschließender ordnungsgemäßer Verwahrung bei entsprechender Temperatur
	+ 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
* **Tätigkeiten für den VERTEIL-prozess entsprechend der geltenden Hygienevorgaben**
	+ Durchführung des ordnungsgemäßen und zeitgerechten Verteilprozesses für die Patient\*innenversorgung (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 in der Verteilung unter Beachtung der geltenden Hygienevorschriften
	+ Durchführung der ordnungsgemäßen Abfallentsorgung
	+ Durchführung aller notwendigen Transportarbeiten innerhalb der Küche
	+ Bestätigte Übergabe der bestückten Speisentransportwägen an die Hausaufsicht

**Fachbereichsbezogen:*** Eigenverantwortung für
	+ die persönliche Hygiene
	+ die bestimmungs- und sachgemäße Verwendung der vom Dienstgeber zur Verfügung gestellten Arbeitsgeräte/-materialen

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 +22°C (Produktion) während der gesamten Dienstzeit ausgesetzt.Bei Diensteinteilung im Speisenverteilraum müssen die Tätigkeiten bei einer Raumtemperatur von +4°C bis +10°C erledigt werden.Zusätzlich müssen bei/in diesen unterschiedlichen Temperaturbereichen Hebe-/Trageleistungen auf Grund der Vorbereitungsarbeiten und des Kochprozesses während der gesamten Dienstzeit verrichtet werden.Falls zutreffend ankreuzen:[ ]  Die stelleninhabende Person führt begünstigte (erheblich verschmutzende, zwangsläufig gefährliche oder unter außerordentlichen Erschwernissen ausgeübte) Tätigkeiten überwiegend während ihrer tatsächlichen Arbeitszeit aus, wodurch etwaig zuerkannte Schmutz-, Erschwernis- und Gefahrenzulagen bzw. die Erschwernisabgeltung gemäß § 68 Abs. 1 EStG 1988 steuerbegünstigt bezogen werden können. |

Unterschrift Stelleninhaber\*in:

Name Stelleninhaber\*in:

Unterschrift Führungskraft:

Name Führungskraft:

Wien, am Klicken Sie hier, um das Datum der Unterzeichnung einzugeben.