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 Küche  Küchenleiter\*in  Oberköch\*in  Köch\*in  Hilfsköch\*in | |  |
| **Nachgeordnete Stelle(n)** | -- | |  |
| **Wird bei Abwesenheit vertreten von** | Küchengehilf\*in | |  |
| **Vertritt bei Abwesenheit** (fachlich/personell) | Hilfsköch\*in  Küchengehilf\*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 Wien  Tel. 01 – 49150 - DW | | |
| **Dienstzeit (Arbeitszeitmodell)** | Tourendienst | | |
| **Beschäftigungsausmaß** | 40 Stunden/Woche (Mo- So/Ftg)  Mehrdienstleistung bei Bedarf nach Anweisung | | |
| **Mobiles Arbeiten** | Ja, entsprechend interner Regelung.  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.