

Wiener Gesundheitsverbund

Klink Favoriten

Stellenbeschreibung		
Allgemeine Beschreibung der Stelle		
Direktion/Abteilung/ Organisationseinheit	<i>Verwaltungsdirektion/Abteilung Küche/Verteilung</i>	
Bezeichnung der Stelle	Küchengehilfin Verteilung	
Name StelleninhaberIn		
Erstellungsdatum		
Bedienstetenkategorie/Dienstposten- plangruppe/Dienstpostenbewertung (Dienstpostenbezeichnung)	<i>Küchengehilfin, VG 4</i>	
Berufsfamilie/Modellfunktion/ Modellstelle (Dienstpostenbezeichnung gem. Modellstellenverordnung, Wr. Bedienstetengesetz 2017)	<i>Infrastrukturelle Versorgungs- und Betreuungsdienste 1/3 VB_VB1/3 W2/1</i>	
Organisatorische Einbindung bzw. Organisatorisches – verbindliche Inhalte		
	Bezeichnung der Stelle	Name(n) (optional zu befüllen)
Übergeordnete Stelle(n)	Oberköchin / Oberkoch Koch / Köchin Hilfskoch / Hilfsköchin	
Nachgeordnete Stelle(n)		
Ständige Stellvertretung lt. § 102 Wiener Bedienstetengesetz		
Wird bei Abwesenheit vertreten von	Küchengehilfin Küchengehilfe	
Vertritt bei Abwesenheit (fachlich/personell)		

Befugnisse und Kompetenzen (z.B. Zeichnungsberechtigungen)	- Beschaffung/Einholung aller erforderlichen Daten und Informationen im Rahmen der übertragenen Aufgaben von den zuständigen Stellen inklusive der Erteilung entsprechender Anweisungen hierzu	
Dienststelleninterne Zusammenarbeit mit	mit allen Stellen im Haus im Rahmen der übertragenen Aufgaben	
Dienststellenexterne Zusammenarbeit mit (innerhalb- und außerhalb des Magistrats)	MA 59 Marktservice & Lebensmittelsicherheit MA 39	
Anforderungscode der Stelle		
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	1100 Wien, Kundratstraße 3	
Organisatorisches – optionale Inhalte		
Dienstzeit (Arbeitszeitmodell)	Flexible Diensterteilung nach Arbeitszeitmodell	
Beschäftigungsausmaß	40 Wochenstunden	

Stellenzweck
Das Ziel ist die ordnungsgemäße Speisenversorgung der PatientInnen und WerksküchenteilnehmerInnen hinsichtlich Qualität und Quantität, unter Einhaltung der gültigen Hygiene- und HACCP-Vorschriften sowie die Mithilfe bei der Organisation des reibungslosen Arbeitsablaufes in der Küche.
Hauptaufgaben (inkl. Führungsaufgaben)
<p>Führungsaufgaben (nur bei Modellfunktionen mit Personalführung auszufüllen):</p> <p>Aufgaben der Fachführung:</p> <p>Hauptaufgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitungsarbeiten für die Speisenverteilung – von der Bereitstellkühlzelle auf das Verteilband • Vorbereiten und Eigenkontrolle des ihr zugeteilten Arbeitsplatzes am Verteilband • Portionieren der ihr zugewiesenen Komponenten • Einschieben der Tablett in den Verteilwagen • Leergeschirr in die Spülküche bringen • Zwischen- und Endreinigung des ihr zugeteilten Arbeitsplatzes am Verteilband • Vorbereitungstätigkeiten für die Abendverteilung • Sorge für Ordnung und Sauberkeit am Verteilband <p>Spezial Aufgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tätige Mithilfe in der Kalten Küche / Patisserie • Nachbefüllen der Hygieneartikel im gesamten Küchenbereich

Unterschrift der Stelleninhaberin bzw. des Stelleninhabers:

.....

Unterschrift der Vorgesetzten bzw. des Vorgesetzten:

.....

Wien, am