

Wiener Gesundheitsverbund

Klinik Hietzing

Stellenbeschreibung		
Abteilung Küche - Küche		
Allgemeine Beschreibung der Stelle		
Direktion/Abteilung/ Organisationseinheit	Verwaltungsdirektion/ Abteilung Küche/Küche	
Bezeichnung der Stelle	<i>Köchin/Koch</i>	
Name StelleninhaberIn		
Erstellungsdatum	05. Mai 2020	
Bedienstetenkategorie/Dienstposten- plangruppe/Dienstpostenbewertung (Dienstpostenbezeichnung)	3P	
Berufsfamilie/Modellfunktion/ Modellstelle (Dienstpostenbezeichnung gem. Modellstellenverordnung, Wr. Bedienstetengesetz 2017)	T_FA1/3	
Organisatorische Einbindung bzw. Organisatorisches		
	Bezeichnung der Stelle	Name(n) (optional zu befüllen)
Übergeordnete Stelle(n)	Leiterin Abteilung Küche Küchenleiter Oberköche	
Nachgeordnete Stelle(n)	Hilfsköche/Innen Küchengehilfe/Innen Ausspeiser u. Chauffeure	
Ständige Stellvertretung lt. § 102 Wiener Bedienstetengesetz	---	
Wird bei Abwesenheit vertreten von	Hilfsköchin/Hilfskoch	

Vertritt bei Abwesenheit (fachlich/personell)	Andere Köchin/Koch	
Befugnisse und Kompetenzen (z.B. Zeichnungsberechtigungen)	Im eigenen Wirkungsbereich und in allen Bereichen in denen eine Beauftragung durch den/die Abteilungsleiterin sowie durch das jeweilige Mitglied der Kollegialen Führung erfolgt!	
Dienststelleninterne Zusammenarbeit mit	Mit allen Betriebsstellen des Hauses	
Dienststellenexterne Zusammenarbeit mit (innerhalb- und außerhalb des Magistrats)	WIGEV-GED, anderen Dienststellen der Stadt Wien (z.B. MA 59, MA 39)	
Anforderungscode der Stelle	HI0767	
Direkte Führungsspanne (Anzahl der direkt unterstellten Mitarbei- terinnen und Mitarbeiter; nur bei Funktionen mit Personal- führung auszufüllen)	Max. 5 Personen	
Nur bei Modelfunktion „Führing V“ auszufüllen: Führing mehrerer örtlich getrennter Organisationseinheiten	---	
Beschreibung des Ausmaßes der Kundinnen- und Kundenkontakte	---	
Ausmaß der Tätigkeiten in exponierten Bereichen	---	
Dienstort	Klinik Hietzing Abteilung Küche Wolkersbergenstraße 1, 1130 Wien	

Organisatorisches	
Dienstzeit (Arbeitszeitmodell)	I/E/b/14 Turnusdienst 14-tägig mit Wochenenddienst
Beschäftigungsausmaß	40 Wochenstunden
Stellenzweck	
<i>Sicherstellung der täglichen Verköstigung für Patienten und Bedienstete unter Berücksichtigung der gesetzgebenden Vorschriften</i>	
Hauptaufgaben (inkl. Führungsaufgaben)	
<p><i>Haupt - Aufgaben - entsprechend dem Einsatzgebiet:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Verköstigung sämtlicher Patienten</i> <i>Regelmäßige Qualitätskontrolle</i> <i>Verantwortlich für die richtige küchentechnische Behandlung aller für den täglichen Kochprozess benötigten Lebensmittel</i> <i>Zubereitung und Fertigstellung der Speisen am Kochplatz</i> <p><u>Tätigkeiten für den Verteilprozess entsprechend der geltenden Hygienevorgaben:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Überwachung der ordnungsgemäßen und zeitgerechten Bereitstellung der Speisen</i> <i>Portionsgenaue Ausspeisung der Speisen lt. Stationsanforderung</i> <i>Kontrolle der eingestellten Speisen im Speisentransportwagen</i> <i>Einhaltung sämtlicher die Hygiene betreffenden Vorschriften und deren Umsetzung</i> <i>Interdisziplinäre Zusammenarbeit</i> <i>Vorbereitung der täglichen Ausspeiselisten aus EDV</i> <i>Tätige Mitwirkung in der Betriebskantine</i> <p><u>Aufgaben im Rahmen der Führungstätigkeiten:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Überwachung der Hilfsköche/Innen und Küchengehilfen bei gleichzeitiger, tätiger Mithilfe</i> <i>Anleitung der Hilfsköche/Innen, Küchengehilfen/Innen bei Reinigungs- und Hilfstätigkeiten</i> <i>Mithilfe bei schriftlichen Arbeiten</i> <i>Verantwortlich für Ordnung und Sauberkeit im eigenen Wirkungsbereich nach HACCP</i> <i>Überwachung der Einhaltung der einschlägigen Richtlinien</i> <i>Verantwortlich für das ihm/ihr übertragene Teilinventar</i> <i>regelmäßigen Qualitätskontrolle von Rohstoffen, Mitwirkung bei Lagerhaltung und -überwachung im Bereich Frischwaren</i> <p><u>Dokumentationen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Unterstützung bei der Dokumentation im Rahmen der GHP/HACCP wie z.B.: Gefahrenanalyse, Kochprozess</i> <i>Unterstützung bei der Dokumentation im Rahmen des IKS (Internes Kontrollsysteem) der Abteilung Küche im eigenen Aufgabenbereich</i> <p><u>Fachbereichsbezogen:</u></p>	

Eigenverantwortung für

- *Persönliche Hygiene*
- *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: **Hosam El Nemer**

Wien, am