

Dienststelle: Klinik Floridsdorf

Stellenbeschreibung

Allgemeine Beschreibung der Stelle

Direktion/Abteilung/ Organisationseinheit	Verwaltungsdirektion / Infrastrukturelles Facility Management / Speisenversorgung
Bezeichnung der Stelle	Küchengehilf*in
Name Stelleninhaber*in	NN
Erstellungsdatum	21.08.2024
Bedienstetenkategorie/Dienstposten- plangruppe/Dienstpostenbewertung (Dienstpostenbezeichnung)	4
Berufsfamilie/Modellfunktion/ Modellstelle (Dienstpostenbezeichnung gem. Modellstellenverordnung)	VB_VB 1/3

Organisatorische Einbindung bzw. Organisatorisches

	Bezeichnung der Stelle	Name(n) (optional zu befüllen)
Übergeordnete Stelle(n)	Leitung Speisenversorgung Oberköchin/Oberkoch Köchin/Koch Hilfsköchin/Hilfskoch	
Nachgeordnete Stelle(n)		
Wird bei Abwesenheit vertreten von	Hilfsköchin/Hilfskoch Küchengehilf*innen	
Vertritt bei Abwesenheit (fachlich/personell)	Küchengehilf*innen	
Ständige Stellvertretung lt. § 102 Wiener Bedienstetengesetz	Küchengehilf*innen	

Befugnisse und Kompetenzen (z. B. Zeichnungsberechtigungen)	Im jeweiligen Aufgabenbereich nur nach Anweisung der übergeordneten Stellen, sowie Übernahme der Verantwortung für den zugeteilten Bereich.
Dienststelleninterne Zusammenarbeit mit	Allen Organisationseinheiten der Dienststelle
Dienststellenexterne Zusammenarbeit mit	Alle Organisationseinheiten des WIGEV Anlassbezogen mit Lieferanten, Techniker*innen, Kund*innen, anderen Magistratsabteilungen (MA 59, MA 39,...)
Anforderungscode der Stelle	
Direkte Führungsspanne (Anzahl der direkt unterstellten Mitarbeiter*innen; nur bei Funktionen mit Personalführung auszufüllen)	
Modellfunktion „Führung V“: Führung mehrerer örtlich getrennter Organisationseinheiten	-
Kund*innenkontakte	Ja
Ausmaß der Tätigkeiten in exponierten Bereichen	-
Dienstort	1210 Wien, Brünnerstraße 68
Dienstzeit (Arbeitszeitmodell)	Wiener Arbeitszeitmodell
Beschäftigungsausmaß	Vollbeschäftigt (40 Stunden)
Mobiles Arbeiten	<input type="checkbox"/> Ja, entsprechend interner Regelung. <input checked="" type="checkbox"/> 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 Modelfunktion mit Personalführung auszufüllen):

- keine

Aufgaben der Fachführung:

- keine

Hauptaufgaben je nach Einsatzbereich:

Mitarbeit im Einsatzbereich Speisenverteilung

- Mithilfe bei der Warenübernahme von der anliefernden Stelle (Magazin) nach Anleitung (Zählen, Wiegen, etc...)
- Erledigung von Vorbereitungsarbeiten für die Bandausspeisung z.B. Portionieren von Salaten und Desserts, sowie für die Ausspeisung im Großgebinde, Herrichten der Großgebinde für die Ausspeisung.
- Verteilen der Speisen auf die Tablets bei der Bandausspeisung nach Anleitung
- Entsorgung von z.B. beschädigtem Weißgeschirr, etc. und holen von Ersatz aus dem Geschirrdepot
- Mithilfe bei der Warenübergabe an die für den Transport zuständige Stelle nach Anleitung
- Weiterleitung von Störungen/Defekten an den Vorgesetzten.

Mitarbeit im Einsatzbereich Mitarbeiter*innenrestaurant

- Mithilfe bei der Warenübernahme von der anliefernden Stelle (Magazin, speisenproduzierende Dienststelle in der Region) nach Anleitung (Zählen, Wiegen, etc...)
- Erledigung von Vorbereitungsarbeiten für die Regeneration der Speisen
- Portionieren von Dessert, Salat etc. gemäß Anweisung
- Vorbereitung des Salatbuffets im Mitarbeiter*innenrestaurant nach Anleitung
- Regenerieren der Speisen nach Anleitung
- Ausgabe von Speisen an die Gäste nach Vorgabe und Wunsch der/s Kund*in
- Entsorgung von z.B. beschädigtem Weißgeschirr, etc. und holen von Ersatz aus dem Geschirrdepot
- Weiterleitung von Störungen/Defekten an den Vorgesetzten.
- Durchführung der Kassatätigkeiten während der Essenausgabe.

Diverse Reinigungstätigkeiten in allen Einsatzbereichen

- Reinigung und Desinfektion der Küchengeräte und des Arbeitsplatzes
- Transport des schmutzigen Kochgeschirrs in die Schwarzspülle
- Entsorgung von Abfällen in die entsprechenden Behälter
- sonstige Reinigungs- und Entsorgungstätigkeiten nach Anweisung

- Nachfüllen von Gebrauchsmaterial wie Handschuhen, Masken, Reinigungsmittel etc.

Umsetzung HACCP Richtlinien in **allen** Einsatzbereichen

- Einhaltung der Küchenhygiene gemäß HACCP Richtlinien
- Einhaltung der persönlichen Hygiene gemäß GHP
- Teilnahme an verpflichtenden Schulungen

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 Vorgesetzte*r:

.....

Name Vorgesetzte*r:

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