

Funktionsbeschreibung

Funktionsbezeichnung	Koch/Köchin
Spezielle Arbeitszeitvorgaben	regelmässige Arbeitszeit zusätzliche, geplante Einsätze an Anlässen oder bei Ferienablösungen

Organisation	
vorgesetzte Stelle	Leitung Hauswirtschaft
direkt unterstellte Mitarbeitende	max. 3
Ausbildungsbegleitung	keine
wird vertreten durch	Mitarbeiter*in Verpflegung

Ausrichtung	
Zielsetzung der Stelle	Führen des Bereichs Verpflegung nach fachlichen, organisatorischen und wirtschaftlichen Kriterien. Es wird ein Arbeitsumfeld geschaffen, das dem Leitbild und dem Führungsleitbild der inklusia entspricht.
Rechtsgrundlagen	Der*die Arbeitnehmende trägt die Verantwortung für das eigene Handeln. Arbeitsvertragliche Vereinbarungen, Leitbild, Konzepte und Reglemente der inklusia und Vorgaben des Qualitätsmanagements sind verbindlich.

Anforderungsprofil	
Stellenprozente	Gemäss Inserat
Berufsausbildung	Koch/Köchin
Berufserfahrung	Berufserfahrung als Koch/Köchin ev. Leitung von Teilbereichen und Personalführung
Zusätzliche Fachkompetenzen	ev. Diätkoch/-köchin
Allgemeine Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> - Selbständigkeit und eigenverantwortliches Handeln - Flexibilität im Handeln und im Denken - Reflexionsfähigkeit - Bereitschaft, in einer Organisation zu arbeiten, in der Menschen mit herausforderndem Verhalten leben und arbeiten - Psychische und physische Belastbarkeit - Organisationskompetenz - Dienstleistungsorientierung - Gute PC-Kenntnisse (Word, Excel, Outlook) - Gute mündliche und schriftliche Ausdrucksweise

Unterschriften	Arbeitnehmer*in	Leitung Bereich Personal
Name		
Datum		
Unterschrift

Verantwortungsbereiche	Entscheidungskompetenz
– Menüplanung	– Festlegen der Menüzusammenstellung
– Bestellung und Einkauf der Lebensmittel	– Wahl der Produkte
– Umsetzung der Personalführung – Begleiten von Mitarbeitenden mit IV-Rente im Bereich Verpflegung	– Mitentscheidung bei der Wahl von Teammitgliedern – Zuteilen der Arbeiten
– Umsetzung der Hygienevorschriften im Verpflegungsbereich	– Festlegen der Kontrollmethoden
– Finanzbereich	– Ausgabenkompetenz im Rahmen des Budgets Verpflegung
Aufgabenbereiche Aufgaben im direkten Zusammenhang mit dem Fachbereich <ul style="list-style-type: none"> – Organisation aller Arbeiten im Verpflegungsbereich – Planung und Zubereitung des Essens gemäss festgelegten Standards – Organisation der Warenkontrolle und des Warenlagers – Einhalten und Kontrolle der hygienischen Standards der Lebensmittel gemäss gesetzlicher Verordnung – Reinigung und Wartung von Maschinen, Geräten, Mobiliar und Räumlichkeiten des Verpflegungsbereichs – Fachgerechte Abfall- und Lebensmittelentsorgung – Kontrolle der Hygiene und Lebensmittellagerung in den Wohngruppenküchen und den allgemeinen Küchen – Einführung von neueintretenden Mitarbeitenden – Beratung bei der Warenproduktion für den Verkauf in den Ateliers Allgemeine Aufgaben <ul style="list-style-type: none"> – Personalführung: Aktiver Austausch mit den Teammitgliedern, Zuteilung der Arbeiten, Sicherstellen der Dienste, Konflikte aktiv bearbeiten – Begleitung von Kunden und Kundinnen im Verpflegungsbereich (Zuteilung, Unterstützung und Kontrolle der Arbeiten, Unterstützung im Umgang mit sozialen Kontakten innerhalb des Arbeitsbereichs, Bildung) – Umsetzen und Einhalten von allgemeinen Richtlinien (Sicherheit, Umgang mit begleiteten Personen, ...) – Übernahme von allgemeinen Ressortaufgaben – Organisation der Verpflegung bei Anlässen und Mithilfe bei der Durchführung – Organisation der persönlichen Weiterbildung Zusammenarbeit und Information <ul style="list-style-type: none"> – Aktive Zusammenarbeit mit der vorgesetzten Stelle – Zusammenarbeit und Vernetzung mit anderen Bereichen – Aktive Zusammenarbeit mit externen Dienstleistern/innen – Offenes Ansprechen von Konflikten – Umsetzung von verbindlichen Beschlüssen – Teilnahme an Sitzungen und interner Weiterbildung Administrative Aufgaben <ul style="list-style-type: none"> – Führen der eigenen Arbeitszeitkontrolle – Kassenführung – Verantwortung für die Ablage der Daten der Kunden und Kundinnen (Dokumentation) – Erstellen der Nachweise gemäss Controllingvorgaben 	
Spezielle Regelungen Die Aufgaben-/Kompetenzenregelungen sind separat geregelt Finanzierung Arbeitskleidung/Sicherheitsschuhe gemäss Merkblatt Spesen	