

Tätigkeitsprofil: Küchen- / Verpflegungskraft

Die Küchen- / Verpflegungskraft einer Cateringküche ist zuständig für die selbstständige Aufgabenerledigung in diesem Bereich; insbesondere ist sie/er zuständig für die verzehrfähige Aufbereitung der Mahlzeiten. Zur Erfüllung einzelner Aufgaben, z. Bsp. Mängelanzeige, arbeitet sie/ er eng mit der Standortleitung des Trägers zusammen.

Organisatorische Einordnung der Stelle

- **Stellenbezeichnung:** Küchen- / Verpflegungskraft in einer Ganztagschule
- **Fachlich und dienstlich:** Standortleitung des Trägers
- **Bewertung:** Eingruppierung analog TVöD

Aufgaben	Anforderungen
<ul style="list-style-type: none">• Tätigkeiten rund um die Mittagsmahlzeit/ den Nachmittagssnack• Reinigung und Pflege• Hygienemaßnahmen• Arbeitsorganisation• Qualifizierung und Fortbildung	<ul style="list-style-type: none">• Fachkompetenz (Wissen/ Fertigkeiten)• Methodenkompetenz• Personale Kompetenz• Planungs- und Organisationskompetenz• Kommunikations- und Kooperationskompetenz• Interkulturelle Kompetenz

Aufgaben im Detail

Tätigkeiten rund um die Mittagsmahlzeit/ den Nachmittagssnack

- Geliefertes Essen annehmen und kontrollieren (einwandfreier Zustand, Temperatur, Kennzeichnung der Allergiker-/Sonderessen)
- Essen in den gelieferten Behältern nach Angaben auf der Packung erwärmen
- Temperaturkontrolle mittels Thermometer und Dokumentation durchführen
- Geschirr bereitstellen
- Essensausgabe, nach Bedarf in Schüsseln umfüllen
- Nachmittagssnack als Nachtisch ggf. Temperaturkontrolle durchführen
- auf die Tischmanieren der Kinder achten
- Den Kindern richtigen Umgang mit Lebensmitteln näherbringen
- auf gesunde Zusammenstellung des Essens seitens der Kinder achten
- Kinder anleiten, die Portionsgrößen richtig auszuwählen
- Absprachen mit dem päd. Personal über das Essverhalten der Kinder
- Angemessener Umgang mit den Kindern

Reinigung und Pflege

- Das gesamte Geschirr Mittagessen/ Nachtisch spülen
- Behälter des Caterers kalt ausspülen
- Arbeitsflächen, Arbeitsmaterialien, Mikrowellen und Caterer Kühlschränke reinigen/ Dokumentation in die entsprechenden Hygieneprotokolle eintragen, HACCP Dokumentation erstellen
- Abfall entsorgen (keine Reinigung der Mülltonnen)

Hygienemaßnahmen

- Hygienevorschriften kennen und umsetzen (bezogen auf Speisen und Reinigung s.o.)
- Persönliche Hygiene einhalten



Arbeitsorganisation

- Arbeitsanweisung zum Aufbereiten der Caterer Speisen kennen und umsetzen
- Bedarf an notwendigem Arbeitsmaterial (Müllbeutel, Reinigungsmittel, Ersatzbeschaffung etc.) bei der Leitung formulieren
- Mängel an gelieferten Speisen umgehend der Leitung mitteilen zwecks Einleitung weiterer Maßnahmen

Qualifizierung und Fortbildung

- An Pflichtveranstaltung „Lebensmittelhygiene und Infektionsschutz für hauswirtschaftliche Kräfte im Catering“ 1-mal jährlich teilnehmen
- An Pflichtveranstaltung „Allergene und Zusatzstoffe“ teilnehmen

Anforderungen im Detail

Fachkompetenz:

Fähigkeit und Bereitschaft:

- In dem beschriebenen Aufgabenbereich selbstständig und mitverantwortlich zu arbeiten
- Fachliches Können und Wissen anzuwenden

Methodenkompetenz:

Fähigkeit und Bereitschaft:

- Informationen zu beschaffen
- Verfahren sach- und situationsgerecht anwenden zu können
- Sachzusammenhänge herzustellen

Personale Kompetenz:

- Zuverlässigkeit
- Belastbarkeit
- Geschicklichkeit
- Lernbereitschaft
- Flexibilität

Planungs- und Organisationskompetenz:

Fähigkeit und Bereitschaft:

- Planvoll und in der zur Verfügung stehenden Zeit alle Aufgaben zu erledigen
- Wirtschaftlich zu arbeiten
- Sich in neue Themenfelder einzuarbeiten

Kommunikations- und Kooperationskompetenz:

Fähigkeit und Bereitschaft:

- Zuzuhören und eigene Meinung zu vertreten
- Konstruktive Kritik ausüben und anzunehmen
- Mit der Leitung und dem pädagogischen Team zusammenzuarbeiten
- Freundlichen Umgang mit Kindern zu pflegen

Interkulturelle Kompetenz:

Fähigkeit und Bereitschaft:

- Wertschätzenden Umgang mit kulturellen oder religiösen Speisegewohnheiten von Kindern und Familien zu pflegen