



## Pflichtenheft Zivildienstleistungs in der Gastronomie

### 1. Stellenbezeichnung

- Zivildienstleistende

### 2. Bereich

- Gastronomie
- Allee Café

### 3. Ziel der Stelle

- Mitarbeit in der Küche, Reinigung und im Allee Cafe
- Mitarbeit während des Mahlzeiteinsatzes
- Mitarbeit bei Hilfsarbeiten der Köche (Rüsten, vorbereiten, waschen etc.)
- Mitarbeit Allee Cafe

### 4. Stellung im Betrieb

- Vorgesetzte Stelle
  - Küchenchef

### 5. Aufgaben

- **Fachaufgaben**
  - Mithelfen beim Sichern von Ordnung und Sauberkeit in allen Räumen inkl. Kühlräume
  - Übernahmen diverser Reinigungsarbeiten wie: Pfanne, Kipper, Geschirr, Kaffee- und Milchwärme-maschine, Kaffeemaschinen, Abfall Bidons leeren, Schweinekessel leeren, Küchenböden reinigen
  - Mithelfen beim Rüsten und Vorbereiten von Speisen
  - Büffet und Speisesaal bereitstellen inkl. Frühstücks- und Salatbuffet
  - Mithilfe im Service Speisesaal
- **Weitere Aufgaben**
  - Einhalten von Weisungen, Abmachungen und geltenden Richtlinien und Hygienevorschriften
  - Teilnahme an Rapporten oder Sitzungen
  - Mithelfen bei der Verhütung von Unfällen und Einhalten der geltenden Hygienerichtlinien
  - Wirtschaftlicher und sachgerechter Umgang mit Material, Mobiliar, Pflegemitteln und Geräten
  - Verantwortungsvoller und sachgemässer Umgang mit fremdem Eigentum

### 6. Information

- Informationsrecht über alle Belange, die ihren Aufgabenbereich betreffen
- Informationspflicht gegenüber Vorgesetzte über alle wichtigen Belange und Vorkommnisse betreffend Bewohner, Angehörige, anderen Mitarbeitenden, Ärzten und übrigen Bereichen
- Informationspflicht gegenüber anderen Mitarbeitenden über alles, was zur Erfüllung ihrer Aufgabe und zur Förderung des gesamtbetrieblichen Interesses nötig ist.
- Verpflichtung, Informationen einzuholen

### 7. Geltende Richtlinien und Regelungen

- Unternehmensleitbild und –konzept
- Weisungen, Abmachungen
- untersteht dem Berufsgeheimnis nach Art. 321 des Strafgesetzbuches