



## Stellenbeschreibung Koch/Köchin und Küchenhilfe

### Ziele:

- Vollwertige, gesunde und wohlschmeckende Ernährung sorgt für Wohlbefinden und Freude der Teilnehmenden und Betreuenden
- Hygienischer und verantwortungsvoller Umgang mit frischen Lebensmitteln

### Verantwortung:

- Der Koch/Die Köchin trägt die Verantwortung über die folgenden Tätigkeiten. Die Küchenhilfe unterstützt den Koch/die Köchin tatkräftig in allen diesen Bereichen.

### Tätigkeiten:

- Kochen für alle Teilnehmenden und Betreuenden (Frühstück, Mittagessen, Abendessen)
- Wenn notwendig Zwischenverpflegung (z.B Früchte, Energieriegel) organisieren. (Darf auch an Betreuungspersonen delegiert werden)
- Menüzusammenstellung
- Einkauf unter Einhaltung des Budgets (13 Franken pro Tag und Person)
- Einhaltung und Überwachung der Arbeitsabläufe im Küchenbereich
- Küchenordnung und –sauberkeit
- leichtere Küchenarbeiten wie z. B., Tisch decken, abräumen, abtrocknen können in Absprache mit der Leitung je nach Möglichkeit an Betreuungspersonen delegiert werden.
- Abrechnung der Küchenausgaben mit allen Belegen zu Handen der Leitung am Ende des Lagers. (Das Abrechnungsformular kann bei der Leitung oder bei insieme Luzern bezogen werden)

### Persönliche Grundfähigkeiten:

- Erfahrung und Freude am Kochen für 20 bis 40 Personen
- Geschmackssinn und Kenntnisse aus der Ernährungslehre
- Initiative und Einsatzbereitschaft
- Team-, Konflikt- und Organisationsfähigkeit, Flexibilität
- Offenheit für das Zusammenleben mit geistig behinderten Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen

### Entlöhnung:

- Der Koch/die Köchin erhält eine Tagespauschale von CHF 140.00
- Die Küchenhilfe eine Tagespauschale von CHF 80.00 bis CHF 100.00

Für Zivildienst- und Zivilschutzleistende gelten besondere Bestimmungen.

### Stellung:

Hauptverantwortlich für die Ferienwoche ist die Leiterin/der Leiter. Das Küchenpersonal ist für den Teilbereich Küche verantwortlich. Die Planung der Menus und Essenszeiten geschieht in Absprache mit der Leitungsperson.

### Verschwiegenheit:

Ueber Angelegenheiten der Teilnehmenden und der Angehörigen hat das Betreuungs- und Küchenteam Verschwiegenheit zu wahren. Die Pflicht zur Verschwiegenheit dauert über das Arbeitsverhältnis hinaus.

**Versicherungen:**

- AHV/IV/EO gemäss den gesetzlichen Bestimmungen
- Obligatorische Unfallversicherung gemäss UVG (BU Betriebsunfallversicherung)
- Vereinshaftpflicht-Versicherung für insieme als Organisator sowie Leitende, Betreuende, Küchenpersonal und Teilnehmende (ohne Haftpflicht der Teilnehmenden untereinander) gegenüber Dritten. Für Versicherte, die noch anderweitig versichert sind, gilt die Deckung als Zusatzversicherung, d.h. sie ist auf den Teil der Entschädigung beschränkt, der die Versicherungssumme der separaten Privathaftpflicht-Police übersteigt und wird dann wirksam, wenn die Leistungen aus jenen Haftpflichtversicherungen erschöpft sind. Für Versicherte, die keine anderweitige Privat-Haftpflichtversicherung haben, gilt die Deckung als Primärdeckung.
- Motorfahrzeugversicherung:  
Dienstfahrtenkasko; Die Versicherung gilt für Fahrzeuge privater Fahrzeughalter und ist ausschliesslich für Dienstfahrten gültig, d.h. für Fahrten die im Auftrag von insieme ausgeführt werden und für die wir dem privaten Motorfahrzeughalter eine Kilometerentschädigung ausrichten.

Bonusverlust; Verursacht ein Betreuer/eine BetreuerinIn, ein Koch/eine Köchin oder ein Leiter/eine Leiterin mit seinem Privatfahrzeug während einer in unserem Auftrag durchgeführten Fahrt einen Schaden, für den sein Haftpflichtversicherer aufkommen muss, erbringt die Bonusverlust-Versicherung folgende Leistungen:

- Die Mehrprämie, welche aus der Rückstufung des Fahrzeughalters in eine höhere Prämienstufe entsteht, in Form einer Pauschalabfindung.
- Den vertraglichen Selbstbehalt, mit dem der Motorfahrzeug-Haftpflichtversicherer den Fahrzeughalter belastet.

Sofern der Fahrzeughalter selber eine Bonusverlust-Versicherung abgeschlossen hat, kommt diese Versicherung nicht zum tragen.

Unfallversicherung; Unfallversichert sind alle Insassen gegen Tod, Invalidität und Heilungskosten.

Für Zivildienst- und Zivilschutzleistende gelten besondere Bestimmungen.

**Arbeitsbestätigung:**

insieme Luzern erstellt keine Arbeitszeugnisse und keine Praktikumsberichte. Mitarbeitende erhalten zusammen mit der Lohnabrechnung eine Arbeitsbestätigung. Die Leitungsperson des betreffenden Ferienangebotes kann für die Betreuungspersonen oder das Küchenpersonal auf Wunsch bei insieme Luzern eine erweiterte Arbeitsbestätigung anfordern.

## Reglement für Mitarbeitende bei Ferienlagern von insieme Luzern

<b>Ziel</b>	<p>Ihr Einsatz für insieme Luzern hat zum Ziel, Menschen mit einer geistigen Behinderung anregende Ferienwochen zu bieten und ihre Angehörigen zu entlasten. Die Bedürfnisse der Teilnehmenden und ihrer Angehörigen stehen im Mittelpunkt.</p> <p>Menschen mit einer geistigen Behinderung in Ferienwochen zu begleiten bedeutet, für ihre Sicherheit und ihr Wohlbefinden da zu sein. Verantwortungsbewusstsein und Respekt gegenüber der Persönlichkeiten der Teilnehmenden sind absolute Voraussetzungen, um diese Aufgabe gut zu erfüllen. Ausgeglichenheit, eine gute Portion Humor und gute Laune sind wesentliche Essenzen, die nicht fehlen dürfen.</p>
<b>Arbeitszeit</b>	Die Arbeitszeit dauert jeweils vom Wecken (ca. 8.00 Uhr) bis abends nach der Teamsitzung (ca. 23.00 Uhr). Ruhepausen über Mittag werden individuell vereinbart.
<b>Anwesenheit und Pünktlichkeit</b>	Sollten wichtige Gründe Sie daran hindern, Ihre Aufgaben als Begleitperson auszuüben, müssen Sie sofort die Leiterin/den Leiter informieren. Gehen Sie nie weg ohne Erlaubnis der verantwortlichen Person und ohne dass eine Vertretung organisiert ist. Respekt vor anderen Personen zeigt sich u.a. darin, dass man vereinbarte Termine einhält. Alle Personen finden sich deshalb rechtzeitig zu den Besprechungen und Teamsitzungen ein.
<b>Eigenverantwortung</b>	Als Begleitperson sind Sie verpflichtet, sich bei Unsicherheiten oder Schwierigkeiten in der Betreuungsaufgabe umgehend Hilfe und Rat bei der Leitungsperson zu holen.
<b>Alkohol und Drogen</b>	Als Begleitperson müssen Sie präsent sein. Verzichten Sie also vor und während Ihrer Begleittätigkeit auf den Konsum von Alkohol und Drogen.
<b>Zigaretten</b>	In Räumen darf nicht geraucht werden. Im Freien oder an speziell dafür vorgesehenen Orten ist das Rauchen gestattet. Denken Sie daran, sich von einer anderen Person des Teams vertreten zu lassen, wenn Sie eine Zigarettenpause machen.
<b>Ausgang</b>	Da Notfälle nie auszuschliessen sind, muss immer die Hälfte der Begleitpersonen im Ferienhaus bei den Teilnehmerinnen und Teilnehmern bleiben. Auch die abwesenden Begleitpersonen sollten immer erreichbar sein und rasch reagieren können.
<b>Nachtruhe</b>	Die Schlafenszeit der TeilnehmerInnen und der anderen Teammitglieder ist zu respektieren. Feiern und Ausgang am Abend, nachdem die Teilnehmenden zu Bett gegangen sind, dürfen Ihre Arbeit am nächsten Tag nicht beeinträchtigen. Denken Sie daran, dass Sie sich um andere Personen kümmern und Verantwortung tragen!
<b>Initiative</b>	Ideen und Vorschläge sind immer willkommen. Bevor Sie etwas in die Tat umsetzen, besprechen Sie sich aber mit der Leitung und den anderen Teammitgliedern.
<b>Küche (Selbstkocher-Lager)</b>	Der Koch/die Köchin verwaltet den Lebensmittelvorrat und ist zuständig für die Menüplanung. Es ist daher nicht gestattet, sich selber in der Küche oder im Kühlschrank zu bedienen. Damit Sie aber gut in Form bleiben, wird der Koch/die Köchin gerne ein paar Dinge bereitstellen, von denen Sie sich frei bedienen können. An dem Teamsitzungen fallen die Entscheide, wann wo je nach Programm die Mahlzeiten stattfinden (Picknick, Grillen, im Haus usw.).
<b>Inakzeptabel</b>	Wir dulden keine Blossstellungen und kein Lächerlichmachen der Menschen mit geistiger Behinderung, keine Gewalt.
<b>Sexuelle Ausbeutung, Missbrauch und andere Grenzverletzungen</b>	insieme hat die Charta zur Prävention sexueller Ausbeutung, Missbrauch und anderen Grenzverletzungen unterzeichnet. Die <u>Betreuungspersonen und alle anderen Mitarbeitenden verpflichten sich</u> , sich aktiv an der Null-Toleranz-Politik zu beteiligen. Die Charta können Sie auf <a href="http://www.charta-praevention.ch">www.charta-praevention.ch</a> herunterladen.