

## OBERLINHAUS

Werde  
Oberliner!



Menschen bilden. begleiten. behandeln.

### Das Oberlinhaus

Das Oberlinhaus ist ein diakonisches Sozial-Unternehmen in der Region Berlin/Potsdam und mit über 2100 engagierten Mitarbeitenden einer der größten Arbeitgeber in Potsdam. Unsere vielseitigen Kompetenzen liegen in den Bereichen Teilhabe, Gesundheit, Bildung und Arbeit.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt ein:en

# Diätkoch (gn\*)

**Job-Kennziffer OBERLIN5820**

38,5h/Woche

Jun 30, 2025

Bad Belzig

### Unser Angebot an Sie

- eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einer renommierten Rehaklinik
- eine kollegiale Arbeitsatmosphäre in einem engagierten Team
- eine leistungsgerechte Vergütung nach Haustarifvertrag
- Kinderzuschlag, vermögenswirksame Leistungen
- Berufsbekleidung nach Bedarf inkl. Reinigung
- regelmäßige Fort- und Weiterbildungsangebote
- Angebote der betrieblichen Gesundheitsförderung

- ein Mitarbeitenden-Rabatt-Programm für eine Vielzahl von Marken und Veranstaltungen
- Zuschuss zu einem VBB-Firmenticket, Deutschlandticket Job oder Nutzung eines für Sie kostenfreien Oberlin-Fahrrads bzw. Jobrads nach Beendigung der Probezeit
- Bevorzugung bei der Vergabe von Plätzen für die hauseigenen Kindertagesstätten

## Das ist Ihr Profil

- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch (gn\*).
- Sie verfügen idealerweise bereits über Erfahrung in der Diätetik, im Großküchenbereich sowie in der kalten Küche.
- Sie haben eine große Leidenschaft für das Kochen, sind kreativ und zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft, sind auch zu Diensten am Wochenende und haben einen gültigen Gesundheitspass.
- Sie überzeugen als menschliche und teamfähige Persönlichkeit.
- Sie besitzen eine positive Einstellung zu unserem diakonischen Auftrag und unseren Werten.

## Hier brauchen wir Ihr Können

- Hauptverantwortung für Sonderkostformen in Speisenvor-, Zu- und Nachbereitung unter Einhaltung fachlicher Regeln im Produktionsprozess
- Kalkulation des täglichen Lebensmittelbedarfs und Erstellung von Rezepturen
- Wareneingangskontrolle und sachgerechte Lagerung aller Lebensmittel und Rohstoffe
- Umsetzung und Kontrolle der Hygienevorschriften gemäß HACCP in einwandfreier Qualität, sowie Einhaltung und Umsetzung von allen Sicherheits- und Arbeitsbestimmungen
- Nutzung verschiedener Computer-Softwareprogramme, sowie Erstellung des Speiseplanes und Beratung der Patient:innen

### **Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!**

Selbstverständlich heißen wir Sie unabhängig von Geschlecht, Nationalität, ethnischer und sozialer Herkunft, Religion/Weltanschauung, Behinderung, Alter sowie sexueller Orientierung und Identität gleichermaßen willkommen.

Jetzt bewerben

## Noch Fragen? Dann kontaktieren Sie uns gern:

Assistenz der Geschäftsführung

Anja Wieland

033841 54 752

Anja.Wieland@Oberlinhaus.de

\*gn- genderneutral

