

OBERLINHAUS

Werde
Oberliner!



Menschen bilden. begleiten. behandeln.

Das Oberlinhaus ist ein diakonisches Unternehmen mit Hauptsitz in Potsdam. In seinen Gesellschaften arbeiten über 2.300 Mitarbeitende in den Bereichen Teilhabe, Gesundheit, Bildung und Arbeit – getragen von christlichen Werten und mit fachlicher Kompetenz.

Zu diesen Gesellschaften zählen die Werkstätten im Oberlinhaus. Sie sind eine anerkannte Werkstatt für Menschen mit Behinderung und die größte ihrer Art in Potsdam. Rund 500 Menschen mit körperlichen, geistigen oder psychischen Beeinträchtigungen arbeiten dort in vielfältigen Berufs- und Beschäftigungsfeldern. Die fachliche Begleitung erfolgt durch ein Team von Fachkräften mit pädagogischer, pflegerischer, handwerklicher und kaufmännischer Qualifikation – am Hauptstandort Hermannswerder.

Verstärken Sie unser Team des Le Petit Café Oberlin zum nächstmöglichen Zeitpunkt als

Fachkraft (gn*) Gastronomie / Lebensmittelhandwerk Berlin

Job-Kennziffer OBERLIN6920

20-40h/Woche

As of now

Berlin

Hier brauchen wir Ihr Können

- **Organisation & Koordination:** Sie übernehmen die Organisation und Koordination des täglichen Arbeitsablaufs in unserem Le Petit Café Oberlin.
- **Qualitätsmanagement & Hygiene:** Sie übernehmen die Durchführung von Qualitätskontrollen, die Sicherstellung der Hygienestandards nach HACCP sowie die Verantwortung für die Urlaubsplanung der Beschäftigten.

- **Rehabilitation & Teilhabe:** Sie fördern die Selbständigkeit der Menschen mit Behinderung, tragen Sorge für eine innovative Planung und Umsetzung des Reha-Prozesses, pädagogische Führung, Begleitung und Betreuung unserer Beschäftigten sowie das Heranführen an den allgemeinen Arbeitsmarkt.
- **Pädagogische Führung & Anleitung:** Sie organisieren mit Ihrer Empathie und Ihren pädagogischen Fähigkeiten den Einsatz der Beschäftigten in der Gruppe während Ihrer Arbeitszeit, führen Sie an die einzelnen Arbeitsschritte heran und üben diese Abläufe.
- **Pflege & Assistenz:** Sie übernehmen unterstützende Tätigkeiten im pflegerischen Bereich entsprechend der individuellen Bedarfe.
- **Veranstaltungen & Begleitung:** Sie übernehmen die Begleitung und Unterstützung bei internen und externen Veranstaltungen.

Unser Angebot an Sie

- **Verantwortung:** Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem freundlichen und engagierten Team.
- **Vergütung:** Attraktive Vergütung nach [Tarifvertrag](#) AVR DWBO (EG 6-7) mit systematischer Gehaltsentwicklung.
- **Sinnhaftigkeit:** Sinnstiftende Tätigkeit in einem wertschätzenden Umfeld.
- **Urlaub & Sonderzahlungen:** Jahressonderzahlungen und 31 Tage Urlaub bei einer 5-Tage-Woche sowie bezahlte Freistellung am 24.12. und 31.12.
- **Altersvorsorge:** Betriebliche Altersvorsorge oder vermögenswirksame Leistungen.
- **Familienfreundlichkeit:** Kinderzuschlag (91,79€ je Kind bei Vollzeit) und bevorzugte Kita-Platzvergabe.
- **Mitarbeitendenrabatte:** Rabatt bei zahlreichen Partnern.
- **Weiterentwicklung:** Individuelle Personalentwicklung durch Teamcoachings, Supervisionen und Praxisanleitung.
- **Onboarding & Teamgeist:** Willkommenstage für neue Kolleg:innen sowie Teamevents für ein starkes Miteinander.
- **Mobilität:** Mobilitätzuschuss nach der Probezeit: für ein Jobrad / VBB-/ Deutschlandticket oder kostenfreies Oberlinfahrrad.

Das ist Ihr Profil

- **Berufsausbildung & Fachkenntnisse:** Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung im gastronomischen oder lebensmittelhandwerklichen Bereich (z. B. Koch, Bäcker, Fachkraft im Gastgewerbe).
- **Pädagogische Kompetenz & Empathie:** Sie besitzen pädagogisches Geschick, Einfühlungsvermögen sowie eine ausgeprägte Kommunikationsstärke.
- **Persönlichkeit & Engagement:** Sie sind eine positive, motivierende Persönlichkeit, bringen Eigeninitiative mit, übernehmen ein hohes Maß an Verantwortung und entwickeln sich dabei kontinuierlich weiter; idealerweise haben Sie Erfahrung in der Anleitung von Menschen mit Behinderung.

- **Arbeitsweise & Selbstorganisation:** Sie verfügen über eine selbstständige, strukturierte und verantwortungsbewusste Arbeitsweise.
- **Lebensmittelhygiene & Qualität:** Sie haben Kenntnisse im Bereich Lebensmittelhygiene (z. B. HACCP).
- **Flexibilität & Einsatzbereitschaft:** Sie bringen, bei einer 5-Tage Woche, die Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten im Rahmen von Veranstaltungen mit.
- **Sprachkenntnisse:** Sie verfügen über sichere Deutschkenntnisse (C1-Niveau).
- **Zusatzqualifikation & Sonderpädagogik:** Sie verfügen vorzugsweise über eine sonderpädagogische Zusatzausbildung (SPZ) oder eine Ausbildung zur geprüften Fachkraft zur Arbeits- und Berufsförderung (gFAB).
- **Werteorientierung:** Sie besitzen eine positive Einstellung zu unserem diakonischen Auftrag und unseren Werten.

**Sie haben Interesse an dieser spannenden Position?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung über unser Portal!**

Sie sind willkommen - ganz gleich, welches Geschlecht Sie haben, woher Sie kommen, woran Sie glauben, wie alt Sie sind, wen Sie lieben oder ob Sie mit einer Behinderung leben. Vielfalt macht unser Team stärker.

Schwerbehinderte Bewerber:innen werden bei gleicher Eignung bevorzugt berücksichtigt.

[Jetzt bewerben](#)

Noch Fragen? Dann kontaktieren Sie uns gern:

[Werkstätten im Oberlinhaus](#)

Werkstattleiter

Detlef Kuhn

[01707628143](tel:01707628143)

detlef.kuhn@oberlinhaus.de

*gn - genderneutral



