

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.

Verstärken Sie unser Team der Großküche im Berufsbildungswerk zum nächstmöglichen Zeitpunkt als

Koch (gn*)

Job-Kennziffer OBERLIN4830

40 h/Woche

As of now

Potsdam

Unser Angebot an Sie

- eine selbstständige, verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem wertschätzenden Umfeld
- ein Arbeitsplatz mit Perspektive und mit regelmäßigen Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten als auch die Möglichkeit, sich als Führungskraft zu etablieren bzw. weiterzuentwickeln
- eine attraktive Vergütung in der Entgeltgruppe 6, Gehalt je nach Berufserfahrung, nach dem Tarif der [AVR DWBO](#) mit systematischer Gehaltsentwicklung
- Kinderzuschlag in Höhe von 88,35 € je Kind bei Vollzeit
- vermögenswirksame Leistungen, Sonderzahlungen

- 30 Tage Urlaub bei einer 5-Tage-Woche
- familienfreundliche Arbeitszeiten
- Angebote der betrieblichen Gesundheitsförderung
- ein Mitarbeitenden-Rabatt-Programm
- eine intensive Einarbeitungszeit mit einer persönlichen Ansprechperson
- unser Mobilitätsangebot: Zuschuss zu einem VBB-Firmenticket, Deutschlandticket oder Nutzung eines für Sie kostenfreien Oberlin-Fahrrads

Das ist Ihr Profil

- Sie kochen mit Leidenschaft und sind kreativ.
- Sie sind Teamplayer:in und überzeugen durch ein souveränes und freundliches Auftreten.
- Sie verfügen über eine abgeschlossene Koch-Ausbildung (gn*) und haben idealerweise bereits Erfahrungen im Großküchenbereich.
- Sie arbeiten selbständig und serviceorientiert.
- Sie sind motiviert, engagiert und fördern ein wertschätzendes Arbeitsklima.
- Sie kommunizieren offen, direkt und ehrlich.
- Sie arbeiten gern im Frühdienst und sind bereit, die Verpflegung an den Wochenenden punktuell abzusichern.
- Sie haben einen gültigen Gesundheitspass.
- Sie besitzen eine positive Einstellung zu unserem diakonischen Auftrag und unseren Werten.

Hier brauchen wir Ihr Können

- Sie kochen nach bewährten Rezepturen und bringen sich bei der trendbewussten Gestaltung unseres Verpflegungskonzeptes ein.
- Sie tragen Sorge für die Durchsetzung von Hygiene und Sauberkeit nach HACCP.
- Sie unterstützen bei der Warenannahme, Qualitätskontrolle und Einlagerung.
- Sie setzen die zur Verfügung stehenden Ressourcen effektiv ein.
- Sie achten auf Umweltschutz und gestalten unseren Weg zu mehr Nachhaltigkeit mit.
- Sie leiten die Küchen-Hilfskräfte (gn*) an.

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:

Berufsbildungswerk im Oberlinhaus gGmbH

Küchendirektor

Stefan Förster

Stefan.Foerster@oberlinhaus.de

*gn- genderneutral

