

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.

Eine dieser Gesellschaften ist das Berufsbildungswerk im Oberlinhaus in Potsdam-Babelsberg. Hier werden junge Menschen mit körperlichen, psychischen oder mehrfachen Beeinträchtigungen sowie im Autismus-Spektrum auf dem Weg in das Berufsleben begleitet. Rund 450 Teilnehmende absolvieren hier berufsvorbereitende Maßnahmen oder anerkannte Ausbildungen in über 30 Berufen. Die Ausbildung erfolgt praxisnah auf einem zentralen Campus und wird von einem multiprofessionellen Team mit hoher rehapädagogischer Kompetenz individuell unterstützt.

Verstärken Sie das Team in unserer Großküche zum 01.03.2026 als

Diätkoch (gn*) Berufsbildungswerk

Job-Kennziffer OBERLIN6700

40 h/Woche

Mar 1, 2026

Potsdam

Hier brauchen wir Ihr Können

- **Verantwortung:** Sie sind hauptverantwortlich für Sonderkostformen in Speisenvor-, Zu- und Nachbereitung unter Einhaltung fachlicher Regeln und unterstützen bei allen Arbeiten im gesamten Küchenbereich.
- **Teamführung:** Sie leiten Küchenhilfskräfte (gn*) fachlich an und unterstützen eine kooperative Zusammenarbeit.
- **Kalkulation:** Sie übernehmen die Kalkulation des täglichen Lebensmittelbedarfs und Erstellung von Rezepturen für den Diätbereich.

- **Kontrolle:** Sie führen die Wareneingangskontrolle durch und sorgen für die sachgerechte Lagerung aller Lebensmittel und Rohstoffe.
- **Hygiene:** Sie setzen die Hygienevorschriften gemäß HACCP in einwandfreier Qualität um, kontrollieren deren Einhaltung und gewährleisten die Umsetzung aller Sicherheits- und Arbeitsbestimmungen.
- **Ressourceneinsatz:** Sie setzen die zur Verfügung stehenden Ressourcen effizient und verantwortungsvoll ein.
- **Nachhaltigkeit:** Sie achten auf Umweltschutz und gestalten unseren Weg zu mehr Nachhaltigkeit aktiv mit.

Unser Angebot an Sie

- **Verantwortung:** Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem sympathischen und engagierten Team.
- **Vergütung:** Attraktive Vergütung nach [Tarifvertrag](#) AVR DWBO (EG 6) 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

- **Qualifikation:** Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch (gn*) und haben idealerweise schon Erfahrung in der Diätetik und im Großküchenbereich.
- **Einsatzbereitschaft:** Sie arbeiten gern im Frühdienst und sind bereit, die Versorgung auch an den Wochenenden abzusichern.
- **Leidenschaft:** Sie haben eine große Leidenschaft für das Kochen, sind kreativ und zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft.
- **Gesundheit:** Sie besitzen einen gültigen Gesundheitspass.
- **Persönlichkeit:** Sie überzeugen als menschliche und teamfähige Persönlichkeit.

- **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!**

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:

Berufsbildungswerk im Oberlinhaus gGmbH

Küchendirektor

Stefan Förster

0331 6694-193

Stefan.Foerster@oberlinhaus.de

Schwerbehinderten-Vertretung:

E-Mail:

bbw-schwerbehindertenvertretung@oberlinhaus.de

*gn - genderneutral

