

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 in der Lentzeallee 2-4 im "La Petit Café Oberlin" ab sofort als

Gruppenleiter (gn*) Gastronomie

Job-Kennziffer OBERLIN5760

40 h/Woche

As of now

Berlin

Unser Angebot an Sie

- Attraktive Vergütung – EG 7; [AVR DWBO](#), Einstufung nach Berufserfahrung, Zusatzversorgung, VWL,
- 13. Monatsgehalt und systematische Gehaltsentwicklung
- Kinderzuschlag in Höhe von 88,35 € je Kind bei Vollzeit
- 30 Tage Urlaub bei einer 5-Tage-Woche
- Mitarbeitenden-Rabatt-Programm für eine Vielzahl von Marken, Veranstaltungen etc.
- Kostenfreie Nutzung des Oberlin-Fahrrads bzw. Jobrads
- eine interessante, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit

- Zusammenarbeit in einem Team von engagierten und kompetenten Kolleginnen und Kollegen, Team-Events
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Das ist Ihr Profil

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie oder Berufserfahrung aus ähnlichen Tätigkeiten und besitzen eine sonderpädagogische Zusatzausbildung.
- Sie sind ein Mensch mit positiver Ausstrahlung, bringen Motivation und Eigeninitiative mit, übernehmen ein hohes Maß an Verantwortung und wachsen dabei selbst.
- Sie haben Interesse an einem vielseitigen und abwechslungsreichen Aufgabengebiet, sind sicher im Umgang mit MS-Office-Anwendungen und beweisen eine selbständige, eigenverantwortliche und engagierte Arbeitsweise.
- Sie überzeugen durch eine ausgeprägte Organisations-, Team- und Kommunikationsfähigkeit.
- Sie besitzen eine positive Einstellung zu unserem diakonischen Auftrag und unseren Werten.

Hier brauchen wir Ihr Können

- Sie organisieren und koordinieren den täglichen Arbeitsablauf im Café (z.B. Service, Küche, Reinigung).
- Sie führen Qualitätskontrollen durch, kontrollieren die Einhaltung der Hygienestandards (HACCP) und verantworten die Urlaubsplanung der Beschäftigten.
- Sie fördern die Selbständigkeit der Menschen mit Assistenzbedarf, 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.
- 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.
- Sie leisten Unterstützung im pflegerischen Bereich.

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:

Werkstätten im Oberlinhaus

Werkstattleiter

Detlef Kuhn

01707628143

detlef.kuhn@oberlinhaus.de

*gn- genderneutral

