

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 die Oberlinhaus Rehaklinik gGmbH in Bad Belzig. Sie ist eine Fachklinik für orthopädische Rehabilitation. Rund 200 Mitarbeitende arbeiten interdisziplinär in Medizin, Pflege, Therapie, Versorgung und Verwaltung. Das Team umfasst eine auf Orthopädie spezialisierte Ärzteschaft und qualifizierte Fachkräfte, die gemeinsam eine bestmögliche Versorgung sichern. Die Klinik im Naturpark Hoher Fläming bietet ergänzend auch ambulante Therapien und Gesundheitsangebote.

Sie haben Freude daran, frische Zutaten in schmackhafte Gerichte zu verwandeln und möchten Teil eines engagierten Küchenteams werden? Dann starten Sie Ihre berufliche Zukunft ab dem 01.09.2027 in unserer Rehaklinik in Bad Belzig und legen Sie den Grundstein für Ihre kulinarische Zukunft mit einer

Ausbildung zum Koch (gn)* Rehaklinik

Job-Kennziffer OBERLIN7830

38,5h/Woche

Sep 1, 2027

Bad Belzig

Hier brauchen wir Ihr Können

Gesunde Ernährung ist ein wichtiger Teil der Regeneration. In unserer Fachklinik genießen Patientinnen und Patienten täglich frisch zubereitete, ausgewogene Gerichte aus regionalen und saisonalen Zutaten – für mehr Wohlbefinden und neue Energie.

- **Gerichte zubereiten:** Sie lernen, vielfältige Speisen und Menüs professionell zuzubereiten. Außerdem erwerben Sie Kenntnisse in der Planung von Arbeitsabläufen sowie im Einkauf und der fachgerechten Lagerung von Lebensmitteln.
- **Gastronomie kennenlernen:** Sie erwerben umfassende Kenntnisse im Bereich Dienstleistung, Service und Gastronomie und lernen die vielfältigen Aufgaben des Berufs kennen.
- **Praxis und Berufsschule:** Sie wechseln während Ihrer Ausbildung zwischen dem Ausbildungsbetrieb und der Berufsschule. Im Betrieb sammeln Sie praktische Erfahrungen, insbesondere in der Küche sowie in Lager- und Kühlräumen.

Unser Angebot an Sie

- **Verantwortung:** Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem herzlichen und engagierten Team
- **Vergütung:**
 - **1. Ausbildungsjahr:** 950,00 EUR
 - **2. Ausbildungsjahr:** 1100,00 EUR
 - **3. Ausbildungsjahr:** 1300,00 EUR
- **Sinnhaftigkeit:** Sinnstiftende Tätigkeit in einem wertschätzenden Umfeld.
- **Urlaub & Sonderzahlungen:** 30 Tage Erholungsurlaub bei einer 5-Tage-Woche
- **Mitarbeitendenrabatte:** Vergünstigungen bei zahlreichen Partnern.
- **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 mindestens über einen Hauptschulabschluss.
- **Leidenschaft fürs Kochen:** Sie haben Freude am Kochen und am Umgang mit Lebensmitteln.
- **Teamfähigkeit:** Sie arbeiten gerne im Team und zeichnen sich durch körperliche Belastbarkeit aus.
- **Hygienebewusstsein:** Sie sind bereit, höchste Hygienestandards konsequent einzuhalten.
- **Stressresistenz:** Sie behalten auch in arbeitsintensiven Phasen den Überblick und arbeiten zuverlässig.
- **Infektionsschutzbelehrung:** Sie benötigen vor Ausbildungsbeginn eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz. Die entsprechende Bescheinigung erhalten Sie beim zuständigen Gesundheitsamt.
- **Sprachkenntnisse:** Sie verfügen über sichere Deutschkenntnisse (C1-Niveau).
- **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:

[Oberlinhaus Rehaklinik gGmbH](#)

Sachbearbeiterin Ausbildung & Verwaltung

Franziska Lindau

[03384154174](tel:03384154174)

Franziska.Lindau@oberlinhaus.de

*gn - genderneutral

