

OBERLINHAUS

Menschen behandeln

KÜCHENCHEF (M/W/D) ALS LEITER GASTRONOMIE

Typ: 38,5 h/Woche **Start:** sofort **Standort:** Bad Belzig

Das Oberlinhaus ist ein diakonischer Anbieter für spezialisierte Leistungen in den Bereichen Teilhabe, Gesundheit, Bildung und Arbeit. Menschen bilden, begleiten und behandeln – seit 150 Jahren widmen wir uns aus christlicher Verantwortung dieser Aufgabe. Innerhalb des Oberlinhaus sind in unseren 15 Gesellschaften an 26 Standorten in Potsdam, Michendorf, Bad Belzig, Kleinmachnow, Werder (Havel), Berlin und Wolfsburg rund 2.000 Menschen tätig.

In unserer Oberlin Rehaklinik in Bad Belzig erhalten Menschen wegen Erkrankungen des Stütz- und Bewegungsapparates und nach orthopädischen Eingriffen eine stationäre Rehabilitation. Schwerpunkte sind Ergo-, Physio-, Sport- und psychologische Therapien sowie ambulante Behandlungen auf Rezept. Zum weiteren Angebot gehören Wellness-Anwendungen und Sporttraining im Gesundheitsclub. Unsere rund 200 Mitarbeitenden versorgen jährlich rund 4.300 Patientinnen und Patienten. Unsere Klinik verfügt über 243 Einzelzimmer und liegt im Naturpark Hoher Fläming.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zum nächstmöglichen Termin einen

Küchenchef (m/w/d) als Leiter Gastronomie

38,5 h/Woche

(Job-Kennziffer **OBERLIN012P**)

Ihre Aufgaben

- Mit Leidenschaft Gastgeber sein!
- Verantwortung für die Bereiche Küche, Service und Café
- Anleiten der Mitarbeitenden des Bereiches Küche
- Professionelle und hochwertige Verarbeitung unserer frischen Waren
- Bereitung von ca. 300 Essen/Tag für alle Mahlzeiten
- Durchsetzung von Hygiene und Sauberkeit nach HACCP
- Wareneinkäufe, Warenannahme, Einlagerung und Kontrolle
- Wirtschaftliches Denken und Handeln - Führungs- und Kostenverantwortung
- Einhaltung der Wareneinsätze und Betriebskosten
- Dialog mit Gästen
- Aktive Mitarbeit im operativen Geschäft - bei Bedarf
- Dienst- und Urlaubsplanung für das Team Küche
- Allgemeine Büroorganisation

Ihr Profil

- Kochen ist Ihre Leidenschaft!
- Sie zaubern ein Wow in das Gesicht des Gastes, auch bei der hundertsten Bestellung.
- Sie besitzen eine abgeschlossene Koch-Ausbildung, idealerweise einen Meisterabschluss.
- Sie übernehmen gerne Verantwortung und haben nach Möglichkeit bereits erste Leitungserfahrungen in einer vergleichbaren Position sammeln können.
- Sie haben die Eigenschaft, Mitarbeiterpotenzial zu erkennen, zu fördern und gezielt einzusetzen.
- Sie zeichnen sich durch eine kompetente und kooperative Arbeitsweise aus.
- Sie überzeugen durch ein souveränes und freundliches Auftreten.
- Sie sind motiviert, engagiert und fördern ein wertschätzendes Arbeitsklima.
- Sie kommunizieren, charmant, auch wenn es mal knifflig wird.

- Sie arbeiten gern im Schichtdienst und am Wochenende.
- Sie besitzen eine positive Einstellung zu unserem diakonischen Auftrag und unseren Werten.

Wir bieten

- Leidenschaft, Power und Einsatz zahlen sich bei uns aus!
- Arbeit an Feiertagen und Wochenenden wird belohnt!
- die Chance, täglich Ihre persönlichen Stärken und Prioritäten einzubringen
- Vergütung nach Haustarifvertrag
- Sonderzahlungen, Zusatzversorgung
- vermögenswirksame Leistungen
- regelmäßige Fort- und Weiterbildungsangebote
- Angebote der betrieblichen Gesundheitsförderung
- eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einer renommierten Rehaklinik
- ein Team, das sich gegenseitig unterstützt und voneinander lernt
- einen ganzjährigen Arbeitsplatz
- eine intensive Einarbeitungszeit
- Unser Mobilitätsangebot für Sie: Zuschuss zu einem VBB-Firmenticket oder Nutzung eines für Sie kostenfreien Oberlin-Fahrrads

Wollen auch Sie ein Oberliner werden?

Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung unter Angabe folgender Job-Kennziffer **OBERLIN012P**.

Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an den Kaufmännischen Leiter, Herrn Marcel Peters, Tel.: 033841 54-752, E-Mail: info@oberlin-rehaklinik.de.

Bewerbung

Verein Oberlinhaus
Bewerbermanagement
Rudolf-Breitscheid-Straße 24
14482 Potsdam

bewerbung@oberlinhaus.de
www.oberlinhaus.de

Jetzt bewerben