


Als feste Größe der Deutschen Cateringbranche bringen wir seit 25 Jahren Frische und Genuss auch in die Kantinen unterschiedlichster Unternehmen. Gemeinsam mit Dir möchten wir unseren Gästen in **Schkeuditz** getreu dem Motto “Das machen wir besser selbst!” ein hochwertiges und nachhaltiges kulinarisches Angebot machen.

# Küchenleiter (m/w/d) Betriebsgastronomie

Full-time employee | ab sofort | Schkeuditz, 04435 | Betriebsgastronomie

### Aufgaben

Die Küche ist Dein Terrain und das ist auch gut so. Deine Liebe zum Handwerk kommt Dir als Küchenleitung zugute, denn hier hängen Dein Team und Du die Messlatte hoch. Du bist dafür verantwortlich, Maßstäbe in puncto kreative und verantwortungsvolle Gemeinschaftsverpflegung zu setzen - immer unter Berücksichtigung der qualitativen und wirtschaftlichen Aspekte sowie dem Allerwichtigsten Aspekt: Die Freude an der Arbeit mit und für Menschen.

Zu Deinen Aufgaben gehören folgende:

- Operative und administrative Führung, Steuerung und Optimierung der Küchenabläufe.
- Erstellung ausgewogener Speisepläne, die definierte Qualitätskriterien und Gästeanforderungen erfüllen.
- Unmittelbare manuelle Mitarbeit bei der Leistungserbringung sowie Kontrolle des Arbeitserfolgs.
- Personalverantwortung, Führung, Einarbeitung und Betreuung im laufenden Arbeitsverhältnis.
- Verantwortung für die Weiterentwicklung und das tägliche Briefing der Mitarbeitenden.
- Vorbild für Gastgebermentalität und erste Ansprechperson für unsere Gäste.
- Sicherstellung, dass alle Gäste ein frisch zubereitetes und appetitliches Gericht erhalten.
- Einhaltung und Dokumentation der Hygienevorgaben und internen Richtlinien.
- Sicherstellung der Durchführung regelmäßiger Qualitätskontrollen der zubereiteten Produkte.

### Profil

Du kannst kochen? Perfekt – wir haben das Rezept für gute Zusammenarbeit. Also komm rauf auf unsere Karriereleiter! Alles, was Du dazu brauchst, sind folgende Qualifikationen und Kompetenzen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d) mit einschlägiger Berufserfahrung
- Betriebswirtschaftliche Qualifikation von Vorteil
- Ausgezeichnete handwerkliche Fähigkeiten in der Küche
- Leidenschaft für das gute Produkt, eine nachhaltige Küche und kulinarische Trends
- Ideenreichtum für die ganzheitliche Verwendung von Produkten zur Vermeidung von Food-Waste
- Sozialkompetenz mit guten kommunikativen und motivierenden Fähigkeiten
- Verantwortungsvolles, kostenorientiertes Denken und Handeln
- Sichere EDV-Kenntnisse im Umgang mit MS Office 365
- Erfahrung im Umgang mit einem Warenwirtschaftssystem von Vorteil

### Benefits

Der Mensch steht bei uns im Mittelpunkt. Deswegen unterstützen wir Dich und Deine Ziele, wo wir können. Bei uns gibt es:

- Einen sicheren Job mit unbefristetem Arbeitsvertrag

- Eine faire, tariforientierte Bezahlung
- Eine betriebliche Altersvorsorge
- Eine preisgünstige Verpflegung während der Arbeitszeit
- Fahrrad-Leasing zu günstigen Konditionen
- Kostenlose Arbeitskleidung (inkl. Reinigung) und Arbeitsschuhe
- Detailliere Einarbeitung und Möglichkeiten zur Fortbildung
- Monatlich wechselnde Rabatte in verschiedenen Onlineshops

Haben wir Dich überzeugt? Dann bewirb' Dich jetzt bei uns! Wir freuen uns darauf, Dich kennenzulernen.

### Arbeitszeiten

Wir bieten Dir familien- und freizeitfreundliche Arbeitszeiten an, die sich von der klassischen Gastronomie unterscheiden. Du arbeitest in der Regel von Montag bis Freitag.

### Kontakt

Du möchtest Teil unseres Teams werden? Dein Ansprechpartner freut sich auf Deine Bewerbung und steht Dir für eventuelle Rückfragen gerne zur Seite.

Ansprechpartner: **Andre Kirchner, Regionalleitung**

Alle sind bei Primus willkommen. Wir schätzen Vielfalt und freuen uns über jede Bewerbung, unabhängig von Deinem persönlichen Hintergrund. Schwerbehinderte Menschen werden bei gleicher Eignung bevorzugt.

Jetzt bewerben