Als feste Größe der Deutschen Cateringbranche bringen wir als Servicegesellschaft des Malteser-Verbunds seit 25 Jahren Frische und Genuss in die Gemeinschaftsverpflegung. Ein besonderer Standort ist die Kommende Ehreshoven der Malteser in Engelskirchen. Sie wird als Tagungshotel genutzt. Wir betreuen unsere Gäste vor Ort also nicht nur kulinarisch, sondern setzen uns auch im täglichen Hotelbetrieb für ihr Wohlbefinden ein.

Koch (m/w/d)

Full-time employee | ab sofort | Engelskirchen, 51766 | Care

Aufgaben

Die Küche ist Dein Terrain – hier geht Dein Herz auf. Genau so muss es sein und wir bieten Dir den Rahmen dafür: Als Koch (m/w/d) setzt Du Dich mit Neugier und einem Auge fürs Detail für eine frische Küche und handgemachte Speisen ein. Du bist kreativ und teilst unser Interesse, Maßstäbe in puncto verantwortungsvolle und nachhaltige Kulinarik im Care-Bereich zu setzen.

Zu Deinen Aufgaben gehören:

- Umsetzung unserer Kulinarik-Konzepte
- Zubereiten und Anrichten unseres Speisenangebotes
- Mitgestaltung des kulinarischen Angebotes und Entwicklung neuer Rezepturen
- Mitverantwortung für einen reibungslosen Ablauf in der Küche
- Speisenausgabe, aktiver Verkauf der Gerichte sowie zuvorkommende Beratung unserer Gäste
- Unterstützung bei der Inventuraufnahme
- Reinigung der im Arbeitsbereich eingesetzten Geräte

Profil

Du kannst kochen? Perfekt - wir haben das Rezept für gute Zusammenarbeit und einen sicheren, geregelten Job mit Perspektive für Dich. Also komm in unser Team! Alles, was Du dazu brauchst, sind folgende Qualifikationen und Kompetenzen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d)
- Gute handwerkliche Fähigkeiten in der Küche
- Freude an der Umsetzung einer gesunden und nachhaltigen Küche
- Mitgestaltung von saisonalen Speiseplänen
- Gute Laune, Neugierde und Offenheit für besondere Kostformen
- Verantwortungsvoller und kostenbewusster Umgang mit Lebensmitteln
- Gute kommunikative Fähigkeiten im Gästekontakt
- Deutschkenntnisse (mind. B2) in Wort und Schrift

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
- Weihnachts- und Urlaubsgeld nach einem Jahr Betriebszugehörigkeit

- 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 sind für unsere Gäste 365 Tage im Einsatz – Du und Dein Team aber nur fünf Tage pro Woche. Unsere Schichten sind von: 08:00 - 16:00 Uhr.

Abweichende Zeiten bei Veranstaltungen und abhängig von der Hotelauslastung.

Kontakt

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

Ansprechpartner: Ni**ck Stange, Betriebsleitung**

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