

Komm in unser Team!

primus-service.de



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 Köln getreu dem Motto "Das machen wir besser selbst!" ein hochwertiges und nachhaltiges kulinarisches Angebot machen.

Koch (m/w/d) Betriebsgastronomie



Full-time employee



ab sofort



Cologne, 51103



Betriebsgastronomie

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 zu setzen.

Zu Deinen Aufgaben gehören:

- Du sorgst für einen reibungslosen Ablauf in der Küche
- Du kochst handgemachte Speisen mit geringem Convenience-Anteil
- Du setzt unsere verantwortungsvollen, nachhaltigen Kulinarik-Konzepte sicher um
- Du bereitest Gerichte im Front-Cooking für ein wahres Gästerlebnis zu
- Du stärkst die Gäste-Zufriedenheit durch positive Esserlebnisse und Gastfreundlichkeit an der Ausgabe
- Du unterstützt bei der Gestaltung von saisonalen Speisepläne
- Du kümmerst dich um die Warenannahme, Qualitätskontrolle, Lagerung von Lebensmitteln und Kochutensilien und unterstützt bei der Durchführung der Inventur
- Du reinigst die im Arbeitsbereich eingesetzten Geräte und hältst die gastronomischen Qualitäts- und Hygiene-Vorgaben ein.

Profil

Du begeisterst dich für gutes Essen und bist Dir der Verantwortung der Gastronomie gegenüber Deinen Gästen und unserer Umwelt bewusst? Dann schwing bei uns den Kochlöffel und überzeuge uns von Deinen Kompetenzen als Koch (m/w/d). Im Gegenzug servieren wir Dir einen Job in einem starken Team.

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d)
- Berufserfahrung in der Großküche wünschenswert
- Freude an der Umsetzung einer frischen und nachhaltigen Küche
- Gute Laune, Neugierde und Offenheit für kulinarische Trends
- Verantwortungsvoller und kostenbewusster Umgang mit Lebensmitteln
- Deutschkenntnisse (mind. B1) erleichtern Dir die Kommunikation im Team und unseren Gäste

Sicherheit und Gesundheit stehen bei uns an erster Stelle, daher ist eine Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (**Gesundheitszeugnis**) eine Voraussetzung für Deine Tätigkeit bei uns.

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
- Detaillierte Einarbeitung und Möglichkeiten zur Fortbildung
- Monatlich wechselnde Rabatte in verschiedenen Onlineshops

Arbeitszeiten

Wir bieten Dir familien- und freizeitfreundliche Arbeitszeiten an, die sich von der klassischen Gastronomie unterscheiden. Unsere Schichten liegen montags bis freitags in der Zeit von:

07:00 - 15:00 Uhr.

Kontakt

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

Ansprechpartner: **Michael Haase, 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](#)
