

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

Koch (m/w/d) + Willkommensbonus



Full-time employee



ab sofort



Schkeuditz, 04435



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:

- Zubereitung und Kommissionierung unserer frischen, handgemachten Speisen
- Beschaffung und Lagerung von Lebensmitteln und Kochutensilien
- Umsetzung einer verantwortungsvollen Kulinarik
- Zuarbeit bei der Gestaltung von saisonalen Speiseplänen
- Gastgeber:in auf ganzer Linie von der Speisenproduktion bis hin Ausgabe mit Live Cooking
- Durchführung der monatlichen Inventur
- Sicherung der Einhaltung Qualitäts- und Hygiene-Vorgaben

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)
- Sehr gute handwerkliche Fähigkeiten in der Küche
- Freude an der Umsetzung einer frischen und nachhaltigen Küche
- Gute Laune, Neugierde und Offenheit für kulinarische Trends
- Verantwortungsvoller und kostenbewusster Umgang mit Lebensmitteln
- Erfahrung im Umgang mit einem Warenwirtschaftssystem von Vorteil
- Gute kommunikative Fähigkeiten im Gästekontakt
- Deutschkenntnisse (mind. B2) erleichtern Dir die Kommunikation im Team und mit unseren Gästen

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

Mit Deinem Können schenkst Du unseren Gästen echte Glücksmomente. Damit auch Du bei uns rundum zufrieden bist, bieten wir Dir großartige Konditionen an:

Starker Start 1.000 € Willkommensbonus: 250,00 € bei Einstellung, 250,00 € nach bestandener Probezeit und 500,00 € nach einem Jahr Unternehmenszugehörigkeit

Fair vergütet: Attraktive Vergütung, Weihnachts- und Urlaubsgeld nach 1 Jahr Betriebszugehörigkeit

Work-Life-Balance muss sein: Eine geregelte 5-Tage-Woche, 30 Tage Erholungsurlaub, 2 freie Wochenenden im Monat und ein Ausgleich für Mehrarbeit

Sicherheit ist für uns selbstverständlich: Unbefristeter Arbeitsvertrag, betriebliche Altersvorsorge mit attraktiven Arbeitgeberzuschuss und Zeit für eine gute fachliche Einarbeitung

Jede Menge Vorteile: Fort- und Weiterbildungsangebote, Bereitstellung von Berufsbekleidung inkl. Reinigung und Schuhen, gute Erreichbarkeit mit ÖPNV, Fahrradleasing Option, monatliche Mitarbeiterrabatte in wechselnden Onlineshops, tolle Firmen-Events, kostengünstige Personalverpflegung und Getränke.

Arbeitszeiten

Wir sind für unsere Gäste 365 Tage in einer geregelten 5-Tage-Woche im Einsatz. Unsere Schichten sind von:

Frühschicht: 04:30 - 14:00 Uhr

Tagschicht: 06:00 - 15:00 Uhr

Spätschicht: 17:30 - 04:00 Uhr

Kontakt

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

Ansprechpartner: **Heiko Blümel, 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
