

Komm in unser Team!

primus-service.de



Wir machen das Gute einfach! Die Primus Service GmbH: 1998 als Tochterunternehmen der Malteser-Gruppe gegründet, haben wir uns in den letzten 25 Jahren zu einer festen Größe in der deutschen Catering-Szene entwickelt. Als Pionier nachhaltiger Verpflegungskonzepte setzen wir Maßstäbe im Bereich der verantwortungsvollen Kulinarik.

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 auf dem **DHL Campus in Bonn** getreu dem Motto "Das machen wir besser selbst!" ein hochwertiges und nachhaltiges kulinarisches Angebot machen.

Sous Chef (m/w/d) Betriebsgastronomie



Full-time employee



ab sofort



Bonn, 53113



Betriebsgastronomie

Aufgaben

Die Küche ist Dein Terrain, hier hast Du hast alles im Blick: Gewissenhafte Planung ist genau Dein Ding und deswegen sind die Organisation und Umsetzung aller Küchenaktivitäten bei Dir genau richtig aufgehoben. Als Sous Chef hängst Du die Messlatte gemeinsam mit deinem Team hoch und setzt dabei Maßstäbe in puncto verantwortungsvolle Kulinarik. Zu deinen Aufgaben gehören außerdem:

- Termingerechte Speisenproduktion unter ernährungsphysiologischen Aspekten
- Nutzung regionaler und saisonaler Lebensmittel
- Fachliche Anleitung der Küchenhilfskräfte
- Überwachung von Vorräten und Bestellung gemäß Einkaufsrichtlinien
- Zubereitung und Ausgabe von Speisen, ggf. vor dem Gast (Front-Cooking)
- Einhaltung von Hygiene-, Sicherheits- und Qualitätsstandards
- Reinigung und Pflege von Arbeitsgeräten und -flächen
- Unterstützung bei Inventur und sonstigen Aufgaben nach Bedarf

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
- Deutschlandticket
- Kostenlose Arbeitskleidung (inkl. Reinigung) und Arbeitsschuhe
- Detaillierte 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 von Montag bis Freitag. Bedarfsweise Wochenend- und Feiertagsbereitschaft für Firmenevents am Standort

Kontakt

Haben wir Dich überzeugt? Dann bewirb' Dich jetzt bei uns! Wir freuen uns darauf, Dich kennenzulernen. Ansprechpartner: **Carsten Burth, Betriebskoordinator**

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
