

Koch (m/w/d) Betriebsgastronomie

Position:	Vollzeit
Standort:	Dormagen, 41539
Bereich:	Betriebsgastronomie
Arbeitsbeginn:	Ab sofort



QR-Code scannen und direkt bewerben
oder www.primus-service.de/j/p8h2nfu8 besuchen

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 im **Chempark Dormagen** getreu dem Motto "Das machen wir besser selbst!" ein hochwertiges und nachhaltiges kulinarisches Angebot machen.

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:

- 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)
- 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. B1) erleichtern Dir die Kommunikation im Team und mit unseren Gästen
- Gültige Fahrerlaubnis der Klasse B

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
- 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 an, die sich von der klassischen Gastronomie unterscheiden. Unsere Schichten sind von / Unsere Schichten liegen montags bis freitags in der Zeit von: 05:30 - 15:30 Uhr.

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.

Ihr Ansprechpartner

Fabian Hedermann

Regionalleiter

Jetzt bewerben!

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone oder besuchen Sie direkt:

<https://www.primus-service.de/j/p8h2nfu8>

Generiert am 17.09.2025 03:26 Uhr