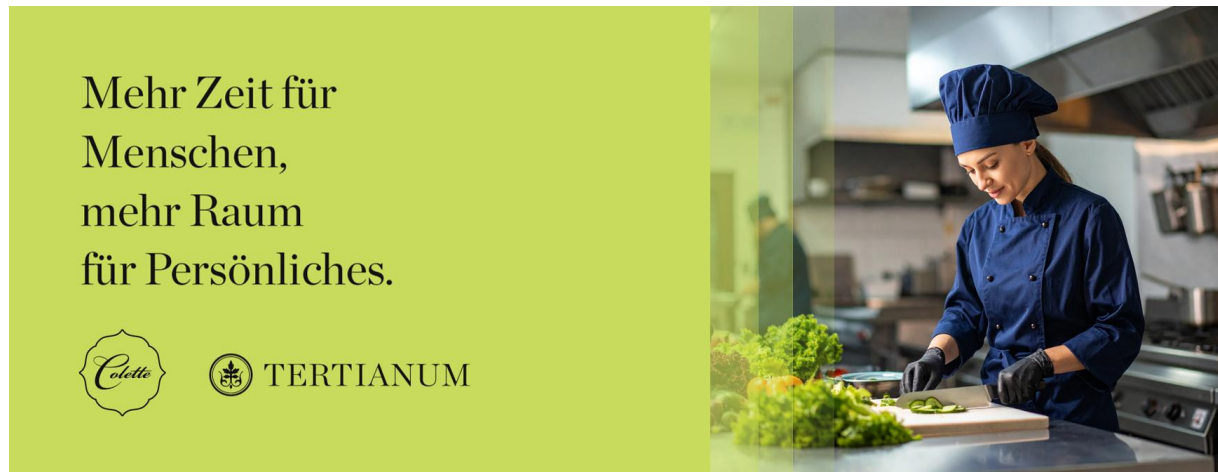


Demichef de Cuisine (m/w/d)

Festanstellung, Vollzeit · München

Unsere Brasserie Colette



Colette TIM RAUE ist ein Brasserie-Konzept, das als Teil der Tertianum Premium Residences in Berlin, München und Konstanz entstand und vom Berliner Sternekoch Tim Raue konzipiert wurde. Im Mittelpunkt der drei Restaurants steht eine klassische Brasserie-Küche, deren Aromatik und Präsentation jedoch die typische Tim Raue Handschrift trägt. In familiären Teams bereiten wir jeden Tag Gerichte, die unseren Gästen ein Lächeln auf's Gesicht zaubern.

Für unser Küchen-Team in München suchen wir Sie als Koch (m/w/d) / Demichef de Cuisine (m/w/d).

Festanstellung · Vollzeit · München · Ab sofort

Lernen Sie unseren Küchendirektor kennen!

Unsere Benefits

- **Zeit für wertvolle Arbeit** dank einer außergewöhnlich hohen Teamstärke
- **Attraktive Vergütung** plus Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschläge
- **Weihnachtsgeld**
- **Jährlicher Urlaubszuschuss**

- **Messergeld**
- **Work-Life-Balance** - bis zu 32 Urlaubstage, geregelte Arbeitszeiten, Wunschdienste und langfristige Dienstpläne
- **2 zusätzliche Urlaubstage** mit steigender Betriebszugehörigkeit
- **Strukturierte Einarbeitung** sowie **individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten**
- **Sonderprämien** für besondere Leistungen
- **20% Zuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge**
- **Einsparprämie** für kurzfristige Dienste
- **Präsente an Geburtstagen, Dienstjubiläen, Weihnachten und Ostern**
- **Hochwertiges, kostengünstiges Personalesen sowie ausgewählte kostenlose Getränke**
- **Werbeprämie** für erfolgreiche Personalempfehlungen
- **30% Rabatt** für private Anlässe in unseren Restaurants „Brasserie Colette Tim Raue“
- **Dienstradleasing**
- **Betriebsärztliche Betreuung**
- **Corporate Benefits** Personalrabatte

Ihre Aufgaben

- Vorbereitung und Erstellung des Mise en Place
- Zubereitung und Anrichten von Speisen
- Unterstützung des Chef de Partie bei der Organisation und Führung eines Postens
- Qualitätskontrolle der verwendeten Zutaten sowie der fertiggestellten Gerichte
- Mitarbeit bei verschiedenen F&B & Kulturevents
- Unterstützung der vorgesetzten Mitarbeiter/-innen sowie Anleitung der Commis de Cuisine und der Auszubildenden
- Einhaltung der Hygienestandards / HACCP-Richtlinien
- Sorgfältiger und kostenbewusster Umgang mit allen Produkten

Ihr Profil

- Erfolgreicher Abschluss als Koch (m/w/d)
- Mindestens 2 Jahre Berufserfahrung, gerne in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie
- Hohe Gäste- und Serviceorientierung sowie Teamfähigkeit
- Selbständiges und eigenverantwortliches Arbeiten
- Gute Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Gute Deutschkenntnisse und eine gültige Arbeits-/Aufenthaltserlaubnis bei Nicht-EU-Bürger/innen

Ihre Bewerbung

Bewerben Sie sich gleich online! Wir benötigen nur Ihren Lebenslauf.

Bei Fragen sind unsere **HR-Ansprechpartnerinnen** am Standort München, **Marjam Sanaiha & Sylvie Werner-Murray** unter jobs@tertianum.de für Sie da.

Tertianum Residenz München | Klenzestraße 70 | 80469 München

Entdecken Sie die Brasserie Colette Tim Raue als Arbeitgeber!

Ein Hinweis zu unserer Unternehmenskultur

Sie sind durch unsere Social-Media-Kanäle auf uns aufmerksam geworden? Dann fällt Ihnen vielleicht die veränderte Ansprache auf. Während wir in unseren digitalen Communitys duzen, bleiben wir im Bewerbungsprozess beim „Sie“, weil wir glauben, dass ein respektvoller und professioneller Start wichtig ist, wenn man sich gerade erst kennenlernt. Sobald Sie aber Teil unseres Teams sind, wechseln wir ganz selbstverständlich zum „Du“ – erst höflich, dann herzlich!

[Auf diese Stelle bewerben](#)

Über uns

Tertianum Premium Group ist eine Unternehmensgruppe mit Angeboten von hochwertigem Seniorenwohnen (**Tertianum Premium Residences**) und generationenverbindender Kulinarik (**Brasserie Colette Tim Raue**). Mit etwa **350 Teammitgliedern** in Berlin, München und Konstanz gestalten wir einen selbstbestimmten Alltag voller Lebensfreude für unsere Bewohner/-innen sowie Gäste. Wir sind davon überzeugt, dass nur wer selbst zufrieden ist und das eigene Leben genießen kann, auch für andere einen Ort schaffen kann, an dem man sich aufrichtig wohl fühlt. Deswegen nehmen wir die individuellen Bedürfnisse unserer Mitarbeitenden ernst und bieten ein Arbeitsumfeld mit mehr Raum und Zeit für Persönliches.

[Entdecken Sie Tertianum als Arbeitgeber!](#)

[Mehr Einblicke in die Tertianum-Welt auf unseren Social Media Kanälen!](#)