

# Koch (m/w/d) / Chef de Partie (m/w/d)

## Unsere Brasserie Colette



Gemeinsam einen Alltag  
voller Lebensfreude  
schaffen.



TERTIANUM

**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 **Chef de Partie (m/w/d)** in **Vollzeit**.

Festanstellung · Vollzeit · München · Ab sofort

## 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
- **Einspringprämie** für kurzfristige Dienste
- **20% Zuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge**
- **Präsente an Geburtstagen, Dienstjubiläen, Weihnachten und Ostern**
- **Hochwertiges, kostengünstiges Personalessen sowie ausgewählte kostenlose Getränke**
- **Werbepremie** für erfolgreiche Mitarbeiterempfehlungen
- **30% Rabatt** für private Anlässe in unseren Restaurants „Brasserie Colette Tim Raue“
- **Dienstradleasing**
- **Betriebsärztliche Betreuung**
- **Corporate Benefits** Mitarbeiterrabatte

## **Ihre Aufgaben**

- Eigenverantwortliche Führung eines Postens innerhalb unseres Küchenteams der **Brasserie Colette Tim Raue**
- Organisation und Vorbereitung des täglichen **Mise en Place** für den à-la-carte-Service sowie für Veranstaltungen
- Zubereitung und Anrichten hochwertiger Speisen nach den Qualitätsstandards der Brasserie Colette und der kulinarischen Handschrift von Tim Raue
- Sicherstellung eines reibungslosen und strukturierten Arbeitsablaufs auf dem eigenen Posten während der Servicezeiten
- Aktive Mitarbeit während des Mittags- und Abendservices in enger Zusammenarbeit mit der Küchenleitung und dem Team
- Sorgfältiger und verantwortungsvoller Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln sowie Einhaltung unserer Qualitäts- und Hygienevorgaben (HACCP)
- Unterstützung bei der Anleitung und Einarbeitung von Commis de Cuisine, Auszubildenden und neuen Teammitgliedern
- Mitwirkung bei der Warenannahme und Kontrolle von Qualität, Temperaturen und Liefermengen

- Aktive Beteiligung an kulinarischen Events sowie an der Weiterentwicklung unserer Küche

Sie arbeiten in einem **professionell organisierten Küchenteam mit klarer Postenstruktur und hochwertiger Frischküche.**

### **Ihr Profil**

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin (m/w/d)
- Mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie, Hotellerie oder in einem vergleichbaren Qualitätsbetrieb
- Erfahrung in der eigenständigen Führung eines Postens während eines strukturierten à-la-carte-Services
- Leidenschaft für hochwertige Produkte, klassische Brasserie-Küche und eine präzise, saubere Arbeitsweise
- Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Organisationstalent und Belastbarkeit auch in serviceintensiven Situationen
- Freude daran, junge Kolleginnen und Kollegen sowie Auszubildende anzuleiten und Wissen weiterzugeben
- Gute Deutschkenntnisse sowie eine gültige Arbeits- bzw. Aufenthaltserlaubnis (bei Nicht-EU-Bürgern)

Wir suchen Persönlichkeiten, die **Verantwortung auf ihrem Posten übernehmen und gemeinsam mit unserem Team die Küche der Brasserie Colette weiterentwickeln möchten.**

### **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](mailto: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!

---

## 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!](#)