

Azubi (m/w/d) - Koch/ Köchin

Festanstellung, Voll- oder Teilzeit · München

Unsere Brasserie Colette



Wir nehmen
uns Zeit für
Deine Ausbildung.



TERTIANUM

Starte Deine Ausbildung zum Koch/ zur Köchin in unserer Brasserie Colette Tim Raue in München!

Unser Küchenteam bereitet die Speisen für unsere **Brasserie Colette Tim Raue** als auch für unser hauseigenes **Bewohnerrestaurant unserer Tertianum Premium Residenz** vor. Somit sammelst Du Erfahrungen und eine große Bandbreite an Fachkenntnissen in der klassischen als auch modernen Welt des Kochens - ein ganz besonderes Ausbildungsangebot, dass Dich optimal auf Deine berufliche Laufbahn vorbereitet.

Wir freuen uns über Bewerbungen von Schülerinnen und Schülern als auch von Quereinsteigern (m/w/d), die einen Berufswechsel anstreben.

Du möchtest den Ausbildungsbetrieb wechseln? Dann freuen wir uns, Dich ebenfalls kennenzulernen.

Berufsausbildung · Vollzeit · München · Ausbildungsstart September 2026

Unsere Benefits

- **Je nach Ausbildungsjahr zwischen 1.000 Euro und 1.300 Euro im Monat**
- **Abwechslungsreiche Aufgaben- und Ausbildungsbereiche**
- **Weihnachtsgeld**
- **Jährlicher Urlaubszuschuss**
- **Work-Life-Balance.** Wir berücksichtigen Deine Wunschdienste bei der Erstellung unserer Dienstpläne
- **Strukturierte Einarbeitung**
- **Mit regelmäßigem Feedback** fördern wir Deine persönliche und fachliche Weiterentwicklung
- **Sonderprämien** für besondere Leistungen
- **Einspringprämie** für kurzfristige Dienste
- **MVG Fahrkostenzuschuss**
- **20% Zuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge**
- **bis zu 34 Urlaubstage**
- **Betriebsärztliche Betreuung**
- **30% Rabatt in unserer Brasserie Colette Tim Raue**
- **Corporate Benefits.** Personalrabatte
- **Hochwertiges & kostengünstiges Personalesen sowie Kostenlose Getränke**

Deine Aufgaben

- Du wirst Speisen und Getränke zubereiten und anrichten
- Du bereitest vor und erstellst das tägliche Mise en place
- Du unterstützt bei der Planung und Umsetzung verschiedener Veranstaltungen
- Du wirst in effiziente Arbeitsabläufe eingearbeitet und stärkst dabei Dein sorgfältiges und kostenorientiertes Bewusstsein im Umgang mit allen Produkten
- Du berücksichtigst stets die Hygienestandards gem. HACCP

Dein Profil

- Du hast Deinen Schulabschluss erfolgreich gemeistert
- Du begeisterst Dich für frische und hochwertige Lebensmittel sowie deren Verarbeitung

- Du bist sorgfältig und achtest gerne auf Sauberkeit und Ordnung
- Du bist dienstleistungsorientiert und arbeitest gerne im Team
- Du sprichst gutes Deutsch und hast auch keine Hemmung, Dich mal auf Englisch zu unterhalten
- Gültige Arbeitserlaubnis bei Nicht-EU-Bürger/innen

Deine Bewerbung

Bewerbe Dich gleich online! Wir benötigen nur Deinen Lebenslauf.

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

Brasserie Colette Tim Raue | Klenzestraße 70 | 80469 München

[Entdecke unsere Ausbildungswelt!](#)

[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!](#)