

Koch (m/w/d) / Demichef de Partie (m/w/d)

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 **Demichef 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

- Unterstützung der Chef de Partie bei der Organisation und Führung eines Küchenpostens
- Vorbereitung und Erstellung des täglichen **Mise en Place** für den à-la-carte-Service
- Zubereitung und Anrichten von Speisen nach den Qualitätsstandards der Brasserie Colette Tim Raue
- Aktive Mitarbeit während der Servicezeiten im Mittags- und Abendgeschäft
- Sicherstellung von Sauberkeit, Ordnung und Einhaltung der HACCP-Richtlinien im eigenen Arbeitsbereich
- Sorgfältiger Umgang mit hochwertigen Produkten und Arbeitsmitteln
- Unterstützung bei der Warenannahme und Kontrolle von Lieferungen
- Mitarbeit bei Veranstaltungen und kulinarischen Events

Sie arbeiten in einem **großen Küchenteam mit klarer Struktur und lernen alle Posten einer modernen Brasserie-Küche kennen.**

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/ Köchin (m/w/d)
- Erste Berufserfahrung in der Gastronomie oder Hotellerie
- Motivation, sich fachlich weiterzuentwickeln und Verantwortung auf einem eigenen Posten zu übernehmen
- Interesse an hochwertiger Frischküche und klassischen Brasserie-Gerichten
- Strukturierte und saubere Arbeitsweise
- Teamfähigkeit, Einsatzbereitschaft und Zuverlässigkeit
- Belastbarkeit und Freude an der Arbeit in einem professionellen Küchenteam
- Gute Deutschkenntnisse sowie eine gültige Arbeits- bzw. Aufenthaltserlaubnis (bei Nicht-EU-Bürgern)

Diese Position eignet sich besonders für Köche und Köchinnen, die **den nächsten Schritt in ihrer Karriere machen und sich zum Chef de Partie entwickeln 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 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!](#)