

teMp-personal

<https://temp-personal.de/job/koch-m-w-d/>

KOCH (m/w/d)

Beschreibung

Wir suchen **DICH** als KOCH (m/w/d)

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Eigenverantwortliches Arbeiten
- Zubereitung und Anrichten der Speisen
- Unterstützung bei der Warenbestellung und Lagerhaltung
- Einhaltung der HACCP-Standards (Sauberkeit ist unser A und O).

Qualifikationen / Anforderungen

- Du liebst Lebensmittel und hast ein Auge für Details.
- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin (oder ordentlich Erfahrung an der Front).
- Du bist ein Teamplayer, zuverlässig und behältst auch im Hochbetrieb einen kühlen Kopf.

Leistungen der Anstellung

- übertarifliche Bezahlung je nach Qualifikation
- Vorschuss- und Abschlagszahlungen
- Fahrtkostenerstattung
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- bis zu 30 Tage Urlaub
- Arbeitskleidung
- einen unbefristeten Arbeitsvertrag in Vollzeit
- Angenehmes Arbeitsumfeld in einem innovativen Unternehmen
- Chance einer Übernahme durch Kunden

Arbeitgeber

temp-Personal GmbH

Arbeitspensum

Vollzeit

Veröffentlichungsdatum

23. April 2026