

Küchenchef / Küchenleiter (m/w/d) | Frühdienst | Mo – Fr

Die RWS Cateringservice GmbH ist ein inhabergeführtes mittelständisches Unternehmen in der Gemeinschaftsverpflegung von Kindertageseinrichtungen, Schulen, Senioreneinrichtungen, medizinischen Einrichtungen und Betriebsrestaurants sowie Kantinen. Sie sind von Kopf bis Fuß auf Ernährung eingestellt? Dann sind Sie bei uns genau richtig: ob im Küchenbetrieb und/oder in der administrativen Verwaltung und Leitung. Werden Sie Teil unseres Teams von rund 500 Kollegen in Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen, Berlin und Brandenburg.

Gesellschaft	RWS Cateringservice GmbH
Arbeitsort	Cottbus
Anstellungsart	Vollzeit
Arbeitszeit	40 h/Woche

Küchenchef / Küchenleiter (m/w/d) – Job in Vollzeit | unbefristet | ab 18 € / Stunde | Großküche für Kitas & Schulen | ab sofort | in 03042 Cottbus

Seit 1994 versorgt die **RWS Cateringservice GmbH** täglich Kitas und Grundschulen mit frischen und ausgewogenen Mahlzeiten. In 03042 Cottbus, Heinrich-Zille-Straße, suchen wir ab sofort einen Küchenchef / Küchenleiter (m/w/d) in Vollzeit (40 h/Woche) – unbefristet, mit regelmäßigem Frühdienst ab 04.00 Uhr.

Und das Beste: keine Teildienste, planbare Arbeitszeiten, ein stabiles Team, garantierte Einarbeitung, ein sicherer Arbeitgeber, kein à-la-carte-Stress sowie freie Nachmittage und Abende für die Familie.

Ihre Aufgaben als Küchenchef / Küchenleiter (m/w/d) in Bitterfeld-Wolfen

- Führung und Motivation des Küchenteams in der Großküche Cottbus (Köche, Küchenhilfen, Fahrer, Azubis)
- Organisation der täglichen Speisenversorgung für Kitas und Schulen (Gemeinschaftsverpflegung)
- Erstellung abwechslungsreicher Speisepläne nach DGE-Richtlinien
- Aktive Mitgestaltung der Küchenabläufe, Speiseplanung

Ihr Ansprechpartner



RWS Cateringservice GmbH

Annett Schiffler

Mitarbeiterin
Personalbeschaffung/-marketing
Seehausener Straße 37
04158 Leipzig

Telefon: 0341 9170-470

[E-Mail](#)

www.rws-gruppe.de

und Teamorganisation

- Bestellung, Wareneinsatz und Budgetplanung
- Sicherstellung von Speisenqualität und HACCP-konformen Hygienestandards
- Dienst- und Einsatzplanung für das zweistellige Küchenteam
- Ansprechpartner für Kunden
- auf als stellvertretende Küchenleitung möglich

Ihr Profil

- eine abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin ist notwendig
- Erfahrung als Küchenchef oder Küchenleiter in der Gemeinschaftsverpflegung (z. B. Kita, Schule, Seniorenheim)
- Sicher in Großküchenabläufen, HACCP und Budgetkontrolle
- Führungserfahrung: Teammotivation, klare Kommunikation, Konfliktlösung
- Organisiert auch in stressigen Phasen, prioritätenorientiert
- Freude am Kochen für Kinder und Jugendliche

Wir bieten Ihnen

Geregelte Arbeitszeiten

- Mo–Fr, zwischen 04:00–14:00 Uhr
- Planbare Freizeit, familienfreundlich

Vergütung & Sicherheit

- Ab 18,00 €/Stunde (Verhandlungsbasis) | unbefristeter Vertrag ab Tag 1
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld + Sonderleistungen

Team & Arbeitsumfeld

- Strukturierte Einarbeitung, kollegiales Team
- Gemeinsame Frühstückspausen, Sommerfeste, Weihnachtsfeiern

Extras

- Weiterbildung in der firmeninternen RWS-Akademie

- Vergünstigte Verpflegung, kostenlose Getränke, kostenfreie Arbeitskleidung

Jetzt unkompliziert bewerben

? bewerbung@rws-cateringservice.de

? Online-Formular (unter 1 Minute)

? WhatsApp: 0151 / 153 52 101

? Fragen? Frau Schiffler: 0341 / 917 04 70

Wir begrüßen Bewerbungen unabhängig von Geschlecht, Herkunft, Alter, Behinderung oder Identität.