

STELLENAUSSCHREIBUNG

Deutschlands einziges Dessert-Restaurant, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, sucht folgende Positionen zur Erweiterung des Serviceteams.

GASTGEBER/IN / RESTAURANTLEITER/IN (M/W/D)

SOMMELIÈRE / SOMMELIER (M/W/D)

CHEF DE RANG (M/W/D)

Das CODA interpretiert den Restaurantbesuch komplett neu: moderne, produktfokussierte und progressive Dessert-Küche auf Spitzenniveau. Wir servieren eine Speisenfolge als mehrgängiges und abendfüllendes Menü, dabei wird jeder Gang von einem passenden Pairingdrink begleitet und vollendet.

Auf dem Teller geht es bei uns um eine produktfokussierte und naturnahe Dessertküche ohne den Einsatz von industriellen Produkten, sowie weißem Zucker oder künstliche Stabilisatoren. Wir stellen Schokolade und Kakaomassen selbst her, wecken saisonales Obst und Gemüse ein, fermentieren wo es nötig ist, lieben das Spiel mit Umami und sind offen für spannende neue Geschmacksbilder. Dabei stets mit dem Ziel vor Augen dem Gast ein besonderes und einzigartiges Erlebnis zu schaffen. Darüberhinaus führen wir eine ambitionierte und feine Getränkekarte bei der es um das Handwerk der Produzenten geht. Der Fokus liegt hier auf Weinen, Schaumweinen und Sake von kleinen und großen Ausnahmewinzern sowie von Hand hergestellte Spirituosen.

Um dem auch in Zukunft gerecht zu werden, möchten wir unser Serviceteam erweitern.

Wenn auch Du Lust hast ein sich ständig weiterentwickelndes Restaurant Konzept mitzugestalten und Deine Leidenschaft auszuüben, dann bist du bei uns genau richtig.

Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie sind erwünscht. Erfahrung in der gesuchten Position ist von Vorteil aber kein Muss. Sprachkenntnisse (fließend) in Deutsch und Englisch sind in allen Positionen Voraussetzung.

Wir bieten:

freundliche und familiäre Arbeitsbedingungen

gezielte 4-5 Tage-Woche mit 4 Service (Abends)

klar definierte Arbeitszeiten

dynamisches und motiviertes Team

modern ausgestatteter Betrieb sowie zukunftsweisende Arbeitsmethoden und Küchenequipment,

übertarifliches Gehalt

Personalessezen mindestens auf dem Niveau wie das was wir unseren Gästen bieten



STELLENAUSSCHREIBUNG

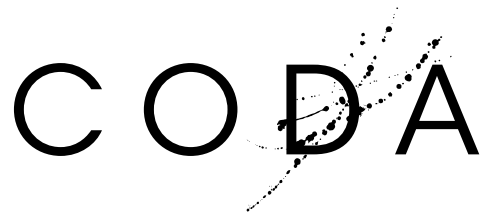
Deutschlands einziges Dessert-Restaurant, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, sucht folgende Positionen zur Erweiterung des Serviceteams.

GASTGEBER/IN / RESTAURANTLEITER/IN (M/W/D)

Du bist in einer Führungsposition und lebst diese vor:

- Volle Identifikation mit unserem gastronomischen Konzept sowie unserem Teamgeist
- Du lebst einen anspruchsvollen und individuellen Servicegedanken und bist erster Ansprechpartner für Gäste und Kollegen
- Du vertrittst das Restaurant und unsere Servicestandards nach aussen
- Du kümmerst dich um das Guest Relation- und Feedbackmanagement inkl. Reservierungssystem, Bewertungsplattformen, Guides
- Sicherstellung der reibungslosen und gastorientierten Arbeitsabläufe
- Du bist verantwortlich für die Kontrolle der Tagesumsätze sowie die Sicherstellung einer korrekten und vollständigen Tagesabrechnung und die Pflege der Kassenstruktur sowie korrekte Abwicklung von Gutscheinen
- Bereitschaft und den Willen, digitales Arbeiten zu fokussieren
- Eigenständiges, strukturiertes und präzises Arbeiten
- Du führst das Serviceteam und bist die Schnittstelle zwischen Geschäftsführung und dem Team
- Du bist zuständig für die Motivation der Team-Mitglieder und damit zum Erzielen exzellenter Serviceleistungen
- Die Überwachung von Team Onboarding und Weiterbildungsmaßnahmen fallen in deinen Aufgabenbereich
- Koordination und Organisation des FoH Teams sowie der Stewards.
- Eigenständige Durchführung von Meetings und Trainings

Vollständige Bewerbungsunterlagen (Anschreiben, Motivationsschreiben und Lebenslauf)
Bitte in deutscher Sprache an hr@coda-berlin.com senden



STELLENAUSSCHREIBUNG

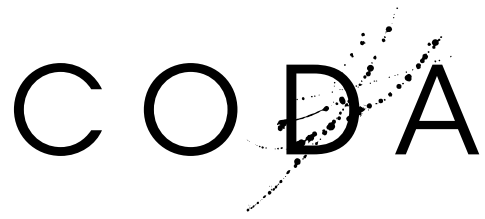
Deutschlands einziges Dessert-Restaurant, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, sucht folgende Positionen zur Erweiterung des Serviceteams.

SOMMELIÈRE / SOMMELIER (M/W/D)

Du hast Deinen eigenen Verantwortungsbereich und bist zuständig für:

- Gestaltung und Optimierung unserer Wein- und Getränkekarte ggf. in Zusammenarbeit mit unserem Bartender.*
- Kontrolle des Weinlagers und der Weinbestellungen sowie der Getränkeabrechnungen und der Inventuren im Bereich Wein, Schaumwein, und Sake.*
- Aktive Empfehlung und Verkauf des kulinarischen Angebots, insbesondere Beratung zur Weinauswahl und Empfehlung von korrespondierenden Getränken die wir nebst unseren Pairingdrinks unseren Gästen anbieten.*
- Vertretung des Restaurant Managers in dessen Abwesenheit*
- Kontrolle der Getränkekarten auf Sauberkeit, Inhalt und Zustand*
- Fachliche Durchführung von Mitarbeiterschulungen*

*Vollständige Bewerbungsunterlagen (Anschreiben, Motivationsschreiben und Lebenslauf)
Bitte in deutscher Sprache an hr@coda-berlin.com senden*



STELLENAUSSCHREIBUNG

Deutschlands einziges Dessert-Restaurant, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, sucht folgende Positionen zur Erweiterung des Serviceteams.

CHEF DE RANG (M/W/D)

Als Chef de rang kümmerst Du Dich mit Deinem Team um die täglichen Vorbereitungen im Gastraum:

- Du organisierst die täglichen Reservierungen und kommunizierst mit den Gästen*
- Du bist die Schnittstelle zwischen Service und Küche und organisierst das Informationsmanagement innerhalb des Restaurants*
- Du bist für den Empfang, die Platzierung und die Beratung unserer Gäste zu unseren Speisen sowie das ordnungsgemäße Buchen und Abrechnen verantwortlich.*
- Du bist Gastgeber und sorgst mit deinem Einsatz für eine herzliche Gästebetreuung und einen reibungslosen Service ablauf. Deine präzise Vor- und Nachbereitung ist die perfekte Grundlage dafür*
- Du begleitest unsere nationalen und internationalen Gäste bei Ihrer kulinarischen Reise von der Begrüßung bis zur Verabschiedung, servierst exklusive Geschmackserlebnisse, betreust unsere Pralinen und Schokoladenkreationen oder sprichst (Wein-) Getränkeempfehlungen aus*

*Vollständige Bewerbungsunterlagen (Anschreiben, Motivationsschreiben und Lebenslauf)
Bitte in deutscher Sprache an hr@codas-berlin.com senden*
