



## STELLENAUSSCHREIBUNG

Commis de Cuisine / Chef de Partie  
(w/m/d) (Vollzeit)

gesucht für das einzige mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnete Dessert-Restaurant Deutschlands in Berlin Neukölln.

.....

### Wer sind wir?

Das CODA interpretiert den Restaurantbesuch komplett neu: moderne, produktfokussierte Desserts auf Spitzenniveau seit 2016. Wir arbeiten und denken präzise, hochwertig, progressiv und dynamisch mit René Frank, der 2022 von "The World's 50 Best Restaurants" als bester Pastry Chef der Welt ausgezeichnet wurde.

### Was solltest du mitbringen?

.....

Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie sind erwünscht, aber kein Muss. Du hast eine hohe Sozialkompetenz und liebst die Herausforderungen, die die Arbeit mit Menschen mit sich bringt. Du arbeitest stets sorgfältig, hast ein starkes Verantwortungsgefühl für Ordnung, Sauberkeit, Hygiene und agierst eigenständig, strukturiert und präzise. Gute Sprachkenntnisse (Wort und Schrift) in Deutsch und Englisch sind in allen Positionen erwünscht.

### Wen suchen wir? Anforderungen und Qualifikationen

Dein Verantwortungsbereich beinhaltet die täglichen Vor- und Zubereitungen des Mise en Place in unserer Küche sowie den abendlichen Service. Du bist ausgebildeter Koch/Pâtissier und hast bereits Erfahrung in der Spitzenküche gesammelt. Du hast Verständnis für einzigartige und hochwertige Zutaten, arbeitest organisiert und präzise. Außerdem bist du offen für moderne Techniken und möchtest dein Wissen und Können ständig erweitern.

### Wir bieten

Ein tolles dynamisches Team, Spaß bei der Arbeit und familiäre Arbeitsbedingungen, Weiterbildungsmöglichkeiten, sehr faire Bezahlung + Tip in allen Positionen, geregelte Arbeitszeiten, Personalesen mindestens auf dem Niveau wie das, was wir unseren Gästen bieten.

### Bewerbung

Wenn auch du Lust hast, ein sich ständig weiterentwickelndes Restaurantkonzept mitzugestalten, dann bist du bei uns genau richtig.