



STELLENAUSSCHREIBUNG

Sommelier / Sommelière (m/w/d)
(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 bei uns sehr gern gesehen und je nach Aufgabenbereich sicherlich auch von Vorteil. 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

Du hast deinen eigenen Verantwortungsbereich und bist zuständig für die Gestaltung und Optimierung unserer Wein- und Getränkekarte, ggf. in Zusammenarbeit mit unserem Bartender. Du kontrollierst das Weinlager und die Weinbestellungen sowie die Getränkeabrechnungen und die Inventuren im Bereich Wein, Schaumwein und Sake. Du prüfst die Getränkekarten in punkto Sauberkeit, Inhalt und Zustand. Außerdem empfiehlst und verkaufst du aktiv unser kulinarisches Angebot, d.h. du berätst die Gäste bei der individuellen Weinauswahl und bewirbst und präsentierst kommunikativ unseren Wine-Flight als hochspannenden Begleiter zu bzw. zwischen den Desserts. Du übernimmst darüber hinaus die Vertretung des Restaurantleiters in dessen/deren Abwesenheit und führst fachliche Mitarbeiterschulungen durch.

Wir bieten

Ein tolles dynamisches Team, Spaß bei der Arbeit und familiäre Arbeitsbedingungen, Weiterbildungsmöglichkeiten, sehr faire Bezahlung + Tip in allen Positionen, geregelte Arbeitszeiten, Personalessees 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.

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



CODA • Dessert Dining
Friedelstraße 47
12047 Berlin



STELLENAUSSCHREIBUNG

Commis de Rang / Demi Chef de Rang / Chef de Rang - Service
(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 bei uns sehr gern gesehen und je nach Aufgabenbereich sicherlich auch von Vorteil. 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 Vorbereitungen und du kümmerst dich um die Gäste beim abendlichen Service. Außerdem arbeitest du mit bei der Organisation und Weiterentwicklung von internen Strukturen und Aufgaben. Je nach Arbeitsinhalt und eigenen Fähigkeiten bist du die Schnittstelle zum Küchenteam, übernimmst Administratives und/ oder vermittelst Getränke an unsere Gäste.

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.