



STELLENAUSSCHREIBUNG

für das Restaurant CODA in Berlin

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

Wer wir sind

Seit 2016 stehen wir für eine moderne, produktfokussierte Küche auf höchstem Niveau. Das CODA denkt den Restaurantbesuch neu und bewusst anders als klassisch. Unser Anspruch ist geprägt von Präzision, Qualität und kreativer Dynamik. Unter der Leitung von René Frank, ausgezeichnet mit zwei Michelin Sternen und gelistet in den World's 50 Best Restaurants, begrüßen wir ein internationales Publikum und schaffen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis.

Deine Aufgaben

- Mise en Place, Vorbereitung und kreatives Arbeiten am Menü
- Aktive Mitarbeit im abendlichen Service
- Präziser Umgang mit hochwertigen Zutaten und moderner Küchentechnik
- Zusammenarbeit in einem fokussierten und inspirierenden Team

Was Du mitbringen solltest

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch oder Pâtissier
- Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Sorgfalt, Präzision, Eigeninitiative und Verantwortungsbewusstsein für Ordnung, Sauberkeit und Hygiene
- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch sind erwünscht.
- Bereitschaft für Schichtdienst (auch an Wochenenden/Feiertagen)

Was dich erwartet

- Ein familiäres, professionelles Arbeitsumfeld mit offener Kommunikation
- Weiterbildung und persönliche Weiterentwicklung
- Faire Vergütung und Tip, geregelte Arbeitszeiten
- Qualitativ hochwertiges Personalwesen

Unser Bewerbungsprozess

1. Online-Formular ausfüllen (ca. 10 Minuten)
2. Prüfung Deiner Unterlagen, Rückmeldung innerhalb von 3 Wochen (bitte siehe von vorherigen Rückfragen ab)
3. Kennlerngespräch (persönlich oder Videocall)
4. Probearbeitstag

Jetzt bewerben: [Bewerbungsformular](#)

Das CODA-Team