



## STELLENAUSSCHREIBUNG

für das Restaurant CODA in Berlin

**Commis de Rang / Demi Chef de Rang / Chef de Rang -Service  
(w/m/d) (Vollzeit und Teilzeit, Minijob möglich)**

### 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

- Tägliche Vorbereitungen (Mise en Place) und abendlicher Gästeservice
- Schnittstelle zur Küche, administrativer Support
- Mitwirkung bei Organisation und Weiterentwicklung interner Strukturen
- Perfekter Service auf höchstem Niveau mit direktem Gästekontakt

### Was Du mitbringen solltest

- Erfahrung gehobener Gastronomie
- Hohe Sozialkompetenz, Stressresistenz und repräsentatives Auftreten
- Sorgfalt, Eigeninitiative und Verantwortung für Ordnung, Hygiene und Sauberkeit
- 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 Personales

### 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