

# unter null eins

**Wir suchen dich!**

## **Chef de Rang** (m/w/d)

### **Über uns:**

Seit 2015 steht das Gourmet-Restaurant **einsunternull** in Berlin-Mitte für kreative und produktfokussierte Küche sowie erlesene, handwerklich hergestellte Weine aus aller Welt. Bereits im ersten Jahr nach der Eröffnung erhielten wir unseren ersten Michelin-Stern. Unser Team rund um Küchenchef Silvio Pfeufer hat sich gefunden, um gemeinsam einen ambitionierten Weg zu gehen.

Der Service in unserem Fine Dining Restaurant zeichnet sich durch die perfekte Mischung aus Eleganz und lässiger Attitüde aus, die wir dem Gast auf charmante Weise vermitteln wollen. In unserem Serviceteam findest du einen Arbeitsplatz, bei dem du jeden Tag an der Seite eines jungen und motivierten Teams an neuen Herausforderungen wachsen kannst.

### **Über die Stelle:**

Wenn du eine offenherzige und zuvorkommende Teamplayer\*in auf der Suche nach einer neuen Challenge bist und ein hohes Interesse an Kulinarik, Wein und Getränke aller Arten faszinieren dich, dann bist du bei uns genau richtig.

Du hast schon Erfahrungen im Fine Dining Bereich gesammelt oder den starken Wunsch, in diesem Metier deine ersten Schritte zu gehen? Dann bewirb dich bei uns!

### **Deine Aufgabe:**

- die Betreuung unserer Gäste sowie die Sicherstellung der Gästezufriedenheit
- Servieren und Abräumen von Speisen und Getränken
- Kreation von Getränken
- Koordination der eingehenden Bestellungen
- Einhaltung der Hygiene und Qualitätsstandards
- Vorbereitungs- und Nachbereitungsarbeiten im Service
- Eigenverantwortliches Arbeiten an und mit der Kasse
- Hilfe bei der Inventur
- Repräsentation unseres Unternehmens

### **Dein Profil:**

- eine abgeschlossene Ausbildung im Restaurant oder Hotelfach (1 Jahr Berufserfahrung ist gut, aber kein Muss)
- freundliches und kommunikatives Auftreten gegenüber Gästen und Kolleg\*innen
- Ambition, in deinem Beruf voranzukommen und dich sowie unser Restaurant gemeinsam mit uns weiterzuentwickeln
- gern im Team arbeiten
- sichere Deutschkenntnisse (Englischkenntnisse von Vorteil)
- Alter von mindestens 18 Jahren

# unter null eins

## **Das bieten wir:**

- Geregelte Urlaubszeiten
- Ein junges, motiviertes Team mit täglich viel Spaß bei der Arbeit.
- Kreatives Ambiente und gute Möglichkeiten zur pers. Weiterentwicklung
- Großzügige interne und externe Weinschulungen zur Weiterbildung
- Attraktive Arbeitszeiten

## **Arbeitszeit:**

- regelmäßig von Freitag bis Montag (4 Tage)
- Abendschicht
- Feiertagsarbeit mit Guttag
- Wochenendarbeit

**Art der Stelle:** Vollzeit, Festanstellung

**Gehalt:** faires Gehalt & Trinkgeldregelung

**Personalwohnung:** kann auf Wunsch gerne gestellt werden

**Home Office:** Nein

**Auf deine Bewerbung & Kontaktaufnahme freuen wir uns sehr!**

Matthias Deutsch  
Restaurantleiter des Restaurant *einsunternull*  
Hannoversche Straße 1, 10115 Berlin  
T +49 (0)30 275 77810  
[matthias.deutsch@einsunternull.com](mailto:matthias.deutsch@einsunternull.com)  
[www.einsunternull.com](http://www.einsunternull.com)