



Stellenausschreibung: Köchin/Koch als Chef de Partie (d/w/m)

Das silent green ist ein interdisziplinärer Veranstaltungsort in den historischen Räumlichkeiten des ehemaligen Krematoriums Wedding. 2013 von Bettina Ellerkamp und Jörg Heitmann in privater Trägerschaft gegründet, bietet es als unabhängiges Projekt Raum für Ausstellungen, Konzerte, Filmvorführungen, Lesungen und weitere, vielfältige Veranstaltungen.

Herzstück des Kulturortes ist die hauseigene, biozertifizierte Gastronomie: MARS | Küche & Bar mit Restaurant, großem Garten und dem LITTLE MARS. Es bietet unter der Woche einen saisonalen Mittagstisch sowie selbst gebackenen Kuchen und eine abwechslungsreiche Abendkarte an. Am Wochenende findet ein Brunch mit vegetabilem Fokus statt. Neben der Tagesgastronomie verantwortet das MARS die kulinarische Begleitung aller Veranstaltungen im silent green – von Tagungen, Workshops und Empfängen bis hin zu privaten und geschäftlichen Feiern sowie Festivals mit bis zu 2.000 Gästen.

silent green und MARS sind fest im Weddingener Kiez verankert. Der Kontakt zu unseren Gästen sowie die Zusammenarbeit mit Erzeuger*innen und Händler*innen sind bewusst, bezirkstnah und freundschaftlich. Der eigene Dachgarten ist das Aushängeschild unserer Philosophie: grün und ganzheitlich, handwerklich und hausgemacht.

Zur langfristigen Verstärkung unseres bis zu 35-köpfigen Teams suchen wir eine*n erfahrene*n und verantwortungsvolle*n **Köchin/Koch Chef de Partie (d/w/m)**, die*der zu uns passt und Lust hat, das MARS konzeptionell und kulinarisch mit weiterzuentwickeln. Wir wünschen uns eine Persönlichkeit, die den Geist des silent green auch in der Küche lebt: neugierig, nachhaltig und experimentierfreudig.

Deine Aufgaben

- Entwicklung und Umsetzung wechselnder Tageskarten (Lunch, Dinner, Brunch) mit Schwerpunkt auf regionalen und saisonalen Produkten sowie vegetarisch-veganer Küche
- Planung und Umsetzung von Menüs für Caterings und Abendveranstaltungen
- Warenkontrolle
- Inventur
- Betreuung und Anleitung von Auszubildenden in Zusammenarbeit mit dem/der Ausbilder*in

- Arbeiten nach HACCP Hygiene Standards

Das bringst Du mit

- Abgeschlossene Ausbildung zur/zum Köchin/Koch sowie relevante Berufserfahrung
- Erfahrung in der Restaurant- und/oder Event- bzw. Cateringküche
- Begeisterung für Gastronomie und gutes Essen
- Teamgeist, Verantwortungsbewusstsein und eine selbstständige Arbeitsweise
- Eine aufrichtige Gast- und Serviceorientierung
- Freude an nachhaltiger, vegetarisch/vegan geprägter Küche
- Flexibilität, Belastbarkeit sowie Bereitschaft zu Wochenend- und Abenddiensten
- Wirtschaftliches Denken und hohe Serviceorientierung

Das bieten wir:

- Faire Bezahlung, transparente Überstundenregelung und digitale Zeiterfassung
- Weiter- und Fortbildungen während der Arbeitszeit
- Abwechslungsreiche und spannende Aufgaben in einem fröhlichen, engagierten Team
- Mittagessen zum Einkaufspreis und Beteiligung am Trinkgeld
- Dachgarten mit selbstgezeigten Kräutern und Gemüse
- Arbeitskleidung inkl. Waschservice
- Einblicke hinter die Kulisse eines lebendigen Kulturortes

Wir begrüßen Vielfalt und freuen uns über Bewerbungen unabhängig von Herkunft, Alter, Geschlecht, Religion, Beeinträchtigung oder sexueller Identität.

Wenn Du Teil unseres Teams werden möchtest und Dir vorstellen kannst, gemeinsam mit uns die kulinarische Zukunft des silent green zu gestalten, freuen wir uns auf Deine Bewerbung. Bitte schicke Deine Unterlagen (Lebenslauf, Motivationsschreiben, Zeugnisse) mit dem Betreff: „Bewerbung Küchenteam“ unter Angabe Deiner Gehaltsvorstellung an bewerbung@silent-green.net