

Stellenausschreibung: Ausbildung zur*m Restaurantfachfrau*mann

Das silent green ist ein Veranstaltungsort und unabhängiges Projekt, das in den historischen Räumlichkeiten des ehemaligen Krematoriums Wedding eine in Berlin einzigartige Heimat gefunden hat. In privater Trägerschaft versteht sich das 2013 gegründete Kulturquartier als geschützter Raum, in dem gedacht, geforscht und experimentiert werden kann. Mit der historischen Kuppelhalle und der industriell anmutenden Betonhalle verfügt das silent green über zwei einzigartige Spielstätten, die für Konzerte, Screenings, Ausstellungen, Lesungen und Events aller Art genutzt werden. Das Herzstück dieses Kulturortes bildet die im Seitenflügel des Gebäudes angesiedelte Gastronomie, das MARS | Küche & Bar.

Der Schwerpunkt liegt zunächst auf der Tagesgastronomie (80 Sitzplätze) mit Mittagstisch unter der Woche und Brunch am Wochenende. Neben dem MARS gibt es noch das Little MARS, den kleinen Schwesternplaneten (40 Außenplätze), das hausgemachte Snacks, Kuchen & Getränke serviert. Außerdem bietet das MARS kulinarische Verpflegung und Caterings für Tagungen und Konferenzen, Workshops, Firmenfeiern, Empfänge und andere Events an. Und bei Abendveranstaltungen sorgt es hinter der Bar für Getränke. Das Team steht bei der Planung und Durchführung der Veranstaltungen gastronomisch zur Seite und bereichert Gäste und Besucher*innen mit kulinarischen Highlights: Buffets oder Flying Food, Stehempfang oder ein gesetztes Dinner. Alles ist möglich!

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir langfristig eine*n neugierige*n und verantwortungsvolle*n Auszubildene*n, die*der Interesse mitbringt, das Handwerk der*s Restaurantfachfrau*manns zu erlernen und damit das MARS in den kommenden Jahren weiter auszubauen und gemeinsam einen ganz besonderen Ort zu gestalten.

Die Ausbildung kann im März 2023 beginnen (3 Jahre / verkürzt 2,5 Jahre).

Du bekommst Einblicke und Schulung in:

- Einführung in den Betrieb (Gliederung, Aufgaben, Zusammenhänge)
- Bedienen der Arbeitsgeräte
- Servierkunde (Tagesgeschäft, Stehempfänge, Büfett, Bankett, Bar)
- Kenntnisse im Aufbau von Menüs für Speise- und Getränkekarten
- Reinigung und Pflege von Räumen und Arbeitsbereichen
- Aufbau von Tafeln und Büfett, Umgang mit Tischwäsche
- Abrechnung (Tagesgeschäft)
- Speisenkunde, vor- und zubereiten von einfachen Speisen
- Lagern und Kontrollieren von Waren
- Grundlagen der Kalkulation und Kostenkontrolle im Bereich Getränke
- Erweiterte Getränkekunde (Wein, Aperitif, Digestiv, Kaffee)
- Kräuter- und Gemüsekunde (auf dem Dachgarten des silent green)
- Einhaltung von Hygiene Vorschriften nach dem HACCP-System

silent green und MARS sind fest in der Nachbarschaft und im Weddinger Kiez verankert. Sowohl der Kundenkontakt wie auch die Zusammenarbeit mit Erzeuger*innen und Händler*innen ist bewusst, bezirkstnah und freundschaftlich. Der eigene Dachgarten ist das Aushängeschild für die Ausrichtung und Philosophie des Ortes: grün und ganzheitlich, handwerklich und hausgemacht. Im MARS lernt Mensch mit den eigenen Händen, mit Respekt vor dem Produkt und mit viel guter Laune. Deine Ausbildung dauert je nach Schulabschluss 2,5 bis 3 Jahre. Sie ist eine ausgewogene Kombination aus Theorie und Praxis, enorm facettenreich und vielfältig. Langeweile gibt es nicht. Dafür einen fairen und sozialverträglichen Dienstplan, eine digitale Arbeitszeiterfassung, leckeres Essen, Urlaub und Einblicke hinter die Kulissen von Kulturveranstaltungen jeder Art. Eine Beteiligung am Trinkgeld und die Übernahme der BVG-Karte sind selbstverständlich auch mit dabei.

Du bringst mit:

- Einen guten Schulabschluss (z.B. MSA)
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Leidenschaft für Menschen
- Die Freude anderen Menschen Gutes zu tun
- Schnelle Auffassungsgabe
- Neugierde und Begeisterungsfähigkeit
- Pünktlichkeit und Ausdauer
- Teamgeist und Flexibilität
- Belastbarkeit und Freude an exakter Arbeitsweise
- Und vielleicht ja auch schon erste Erfahrungen im gastronomischen Bereich

Auch Quereinsteiger*innen, die sich z.B. nach ihrem Studienabschluss doch eher für einen handwerklichen Beruf interessieren, sind bei uns willkommen.

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche und spannende Aufgaben
- Ein fröhliches, hochmotiviertes Team
- Flexible Arbeitszeitgestaltung
- Faire Bezahlung
- Hochwertiges Mittagessen zum Einkaufspreis in der hauseigenen Gastronomie
- Einen Dachgarten mit selbstgezogenen Kräutern und Gemüse
- Einen der schönsten Arbeitsplätze der Stadt, zentral und doch mitten im Grünen

Wir begrüßen die Vielfalt unserer Mitarbeiter*innen und freuen uns auf Bewerbungen von allen Interessierten, unabhängig von deren kultureller und sozialer Herkunft, Alter, Religion, Geschlecht, Beeinträchtigung und sexueller Identität.

Wenn Du Dich in dieser Beschreibung wiederfindest, eine besondere Herausforderung suchst und Dir vorstellen kannst, als angehende*r Restaurantfachfrau*man gemeinsam mit uns im Team die Zukunft des MARS zu gestalten, freuen wir uns auf Deine Bewerbung (Lebenslauf, Motivationsschreiben, Zeugnisse) an mars@silent-green.net mit dem Betreff: „Ausbildung: ReFa“.