



CONTEMPORARY FOOD LAB

Bergstraße 22
10115 Berlin

contemporaryfoodlab.com
facebook
instagram

Aufgaben- bereiche:

Skills:

CHEF DE PARTIE (M/W)

Das **PANAMA** (www.oh-panama.com), außergewöhnliches Restaurant und Teil der facettenreichen Food & Hospitality Company **CONTEMPORARY FOOD LAB**, sucht zur Zeit einen ambitionierten **Chef de Partie (m/w)**.

Das Restaurant ist, ähnlich wie sein bereits bekanntes Schwester-Restaurant **KATZ ORANGE**, im Hinterhof eins eindrucksvollen, alten Fabrikgebäudes situiert: an der Potsdamer Straße, inmitten des angesagten Kunst- und Kulturkieses der Hauptstadt. Hier wird innovative Gastronomie mit einzigartiger Atmosphäre verbunden.

Panamas Küchenchefin Sophia Rudolph kombiniert vertraute Zutaten mit exotischen Akzenten und Einflüssen anderer Länder. Die neu gebaute Küche verfügt über die komplette Ausstattung zeitgemäßer Avantgarde-Küchen. Im Einklang mit unserem Menü bieten wir ein einzigartiges Terroir-basiertes Bar und Wein Konzept an.

Aufgaben als **Chef de Partie** im *Panama* sind:

- Vor-und Zubereitung von Speisen
- Vorbereitung und Durchführung von Veranstaltungen
- Einhaltung der elementaren Hygiene- und Sicherheitsvorschriften, insbesondere der HACCP-Normen

Der/die geeignete Kandidat/-in verfügt über folgende Qualifikationen:

- Höchste küchenhandwerkliche Fähigkeiten und mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie
- Bereitschaft zur kulinarischen Unterstützung eines großen Restaurants mit hoher Gästeanzahl und gleichzeitig höchstem Qualitätsanspruch
- Absolute Integrität und Bewusstsein für Nachhaltigkeit und ethisch einwandfreier Nahrungsmittelproduktion
- Absolute Integrität und Bewusstsein für Nachhaltigkeit und nachhaltige Gastronomie
- Internationale Erfahrung ist ein Plus

Was wir bieten:

- Eine außergewöhnliche, mitarbeiterfreundliche Unternehmenskultur
- Inspiration und Erkenntnisse weit über das Thema Essen hinaus und Zugänge, die Welt mit anderen Augen zu sehen
- Chance zur Mitarbeit an der Entwicklung neuer Ideen und Konzepte zusammen mit einem internationalen und multidisziplinären Team an Gastronomieprofis
- Ein attraktives Gehaltspaket
- Die Chance zur Karriere in einem stark wachsenden, innovativen Food-Unternehmen
- Hohe öffentliche Visibilität durch starkes Presse- und Mediennetzwerk

Bei Interesse bitte vollständige Bewerbungsunterlagen mit dem Betreff **CHEF DE PARTIE (W/M) PANAMA** an:
bianca@contemporaryfoodlab.com
Ansprechpartner: Bianca Dill (HR Coordinator)

Über das CFL

Das *Contemporary Food Lab* ist ein Food-Unternehmen, das sich in unterschiedlichen Bereichen innovativ mit den Themen Essen und Ernährung auseinandersetzt. Neben zeitgenössischen Konzepten für Gastronomie & Catering, wie den international bekannten Berliner Restaurants *Katz Orange* und *PANAMA*, und temporär realisierten Konzepten wie der *CFL Canteen* und dem *Deli Candy on Bone*, initiiert und fördert das *Contemporary Food Lab* die Realisierung neuartiger Unternehmen und digitaler Umsetzungen im Bereich der gastronomischen Infrastruktur. Zudem entwickeln und betreut das CFL ein eigenes Onlinejournal, in dem das Thema Food aus den Perspektiven verschiedener Disziplinen zukunftsorientiert beleuchtet und diskutiert wird. Mit Projekten, Veranstaltungen und Kursen engagiert sich das *Contemporary Food Lab* für Bildung und Austausch: Ein substanzieller Teil der Einnahmen aus den Betrieben fließt in die *CFL Academy*, die ein eigenständiges und vielfältiges Programm rund um Mensch, Natur und Essen realisiert.



CONTEMPORARY FOOD LAB

Bergstraße 22
10115 Berlin

contemporaryfoodlab.com
facebook
instagram

CHEF DE PARTIE (F/M)

Extraordinary restaurant **PANAMA** (www.oh-panama.com) which opened in 2016 as part of the multifaceted food & hospitality company **CONTEMPORARY FOOD LAB** (www.contemporaryfoodlab.com) is looking for an ambitious **Chef de Partie (m/f)**. Like its renowned sibling **KATZ ORANGE** (www.katzorange.com), the restaurant is located in a beautiful backyard of an impressive old factory building amidst the capital's hottest neighbourhood for art and culture – on Potsdamer Strasse, between Schöneberg and Potsdamer Platz.

Panama's kitchen with head Chef Sophia Rudolph combines familiar ingredients with exotic accents, naturally integrating influence from other countries.

The kitchen space is fully equipped with all the facilities of a modern, avant-garde kitchen.

In accordance with the kitchen's menu we're offering a unique terroir-based bar and wine concept.

Tasks:

These are your tasks:

- Preparing à la carte menu
- Preparing event menus
- Adherence to hygiene and security (HACCP standarts)

Qualifications:

The ideal candidate will have the following skills and qualifications:

- Very good culinary skills and several years of experience in gastronomy
- Willingness and ambition to maintain and develop the innovative concept of the restaurant
- Readiness to support the culinary program of the restaurant with both a high number of guests and the highest standards of quality
- Integrity and consciousness for sustainability and ethically correct food production

We offer:

- An extraordinary, employee-friendly corporate culture
- Inspiration and learning beyond food itself and approaches to see the world with different eyes
- Possibility to create and implement new ideas and concepts together with an international team of gastronomy professionals
- An attractive salary package
- Opportunity to advance your career in a strongly growing innovative food company
- High visibility through broad press and media relations

If you are interested please send your complete application to:

bianca@contemporaryfoodlab.com

Contact: Bianca Dill (HR Coordinator)

Subject: **CHEF DE PARTIE (M/F) PANAMA**

About CFL

Contemporary Food Lab is a Berlin-based food venture dealing with matters of food and nutrition in various fields. Besides the creation and implementation of up to date concepts for catering and gastronomy, such as internationally renowned restaurants *Katz Orange* and *PANAMA*, and temporary projects *CFL Canteen* and deli *Candy on Bone*, *Contemporary Food Lab* initiates and supports the realization of innovative ventures and digital implementations in the realm of gastro-infrastructure.

Additionally, we publish the *Contemporary Food Lab* journal, discussing food from different angles and within various disciplines. A substantial part of the takings from our businesses goes towards a multifaceted program of events, workshops and projects, the *CFL Academy*, to share knowledge and support consciousness and exchange around humans, nature and food.