

Liebe zum Detail, Gemütlichkeit und mit Herz zubereitetes Essen und Trinken – das ist das *Provisorium46*. Oft als grüne Wohlfühl-Oase mitten in der Berner Länggasse bezeichnet, bieten wir unseren Gästen einen inklusiven Begegnungsort in unserer Gaststube oder auf unserer Sonnenterrasse. Denn wir stehen als Gastro- und Kulturbetrieb für eine Gesellschaft ein, in der Inklusion in allen Strukturen als Selbstverständlichkeit gelebt wird.

Bei uns arbeiten Menschen mit und ohne Beeinträchtigung selbstbestimmt Seite an Seite. Unsere Produkte sind stets regional, saisonal und bevorzugt Bio und kreieren unsere Menüs jeweils in fleischiger, vegetarischer sowie veganer Variante. Der bewusste Umgang mit Lebensmitteln und Vermeidung von Foodwaste ist uns ein grosses Anliegen.

Für unser inklusives Team suchen wir ab April 2022 oder nach Vereinbarung eine:n

Inspirierte:n und engagierte:n Koch/Köchin (80%)

Deine Aufgaben

- Arbeit als Koch/Köchin im à la carte Service nach betrieblichen Grundsätze, teilweise als Allein-Koch bzw. -Köchin
- In Zusammenarbeit mit dem Küchen-Chef Aufträge strukturiert und effizient umsetzen
- Anleiten von Lernenden sowie Hilfs-Mitarbeitenden mit und ohne Beeinträchtigung
- Einen kühlen Kopf bewahren, auch in einer heissen Küche
- Freude am Einmachen, Neukreieren, Ausprobieren – wir kochen frisch und nachhaltig
- Vorbereiten und Durchführen von Banketten und kulinarischen Events
- Vorbereiten und Durchführung von externen Caterings
- Bestellwesen und Lagerbewirtschaftung
- Einhalten der Hygienestandards gemäss Lebensmittelgesetz
- Mit viel Elan, Proaktivität und Motivation dazu beisteuern, neue Projekte zu realisieren

Du bringst mit

- Abgeschlossene Ausbildung Köchin/Koch EFZ
- Erfahrung als Koch/Köchin im Bereich à la carte Restaurant und evt. Gemeinschaftsverpflegung, Systemgastronomie
- Gute Kenntnisse in deutscher Sprache in Wort und Schrift
- EDV-Kenntnisse
- Fähigkeit, sich den Arbeitsalltag selbst zu gestalten und effizient auf dynamische Arbeitssituationen einzugehen
- Hoher Qualitätsanspruch in Bezug auf Arbeitsprozesse, Produkte & Hygiene
- Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten (Abend- und Wochenendarbeit)
- Eine selbstständige und interessierte Persönlichkeit
- Bereitschaft, in die Philosophie von Blindspot einzutauchen und sich mit der Thematik Arbeitsinklusion (z. B. Begleitung von Menschen mit Beeinträchtigung in der Küche) auseinanderzusetzen

Wir bieten

- Wir bieten ein angenehmes Arbeitsumfeld: Ein junges und motiviertes Team mit Raum für Ideen und Kreativität
- Arbeitseinsätze ohne Zimmerstunden (nur in Ausnahmefällen)
- Einbezug in spannende Projektarbeiten (z.B. die PopUps *Hof17*, *Bar8*)
- Faire und gute Entlohnung nach L-GAV
- Weiterentwicklungschancen

Das Team wird von der Betriebsleitung in enger Zusammenarbeit mit dem Küchenchef geleitet. In der Küche arbeiten der Küchen-Chef, du, ein Lernender sowie Küchen-Hilfen.

Bitte schicke dein komplettes Bewerbungsossier per E-Mail an info@provisorium46.ch. Bei Interesse melden wir uns telefonisch für ein erstes Bewerbungsgespräch und ein anschliessendes Probearbeiten.

Mischbar Gastro Gmbh
Kristina Grbesic
Muesmattstrasse 46
3012 Bern

Telefon: 031 932 36 32

www.provisorium46.ch
www.blindspot.ch