

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 wir 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 Februar 2023 oder nach Vereinbarung eine:n

inspirierte:n und engagierte:n Koch/Köchin (80 - 100%)

Deine Aufgaben

- Arbeit als Koch/Köchin im à la carte Mittag- sowie Abendservice nach betrieblichen Grundsätzen unter der Leitung von Küchen-Chef Stefan Wälti
- Aufträge strukturiert und effizient umsetzen
- Anleiten von Lernenden sowie Hilfs-Mitarbeitenden mit und ohne Beeinträchtigung
- Freude am Einmachen, Neukreieren, Ausprobieren – wir kochen frisch und nachhaltig
- Vorbereiten und Durchführen von Banketten und kulinarischen Events
- Vorbereiten und Durchführung von externen Caterings sowie Foodtruck-Anlässen
- Mitarbeit im Bestellwesen und Lagerbewirtschaftung
- Einhalten der Hygienestandards gemäss Lebensmittelgesetz
- Mit viel Elan, Proaktivität und Motivation dazu beisteuern, neue Projekte zu realisieren
- Einen kühlen Kopf bewahren, auch in einer heissen Küche

Du bringst mit

- Abgeschlossene Ausbildung Köchin/Koch EFZ
- Erfahrung als Koch/Köchin im Bereich à la carte Restaurant
- Gute Kenntnisse in deutscher Sprache in Wort und Schrift
- EDV-Kenntnisse
- Fähigkeit, sich den Arbeitsalltag selbstständig 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

- 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

Bitte schicke dein komplettes Bewerbungsdossier per E-Mail an bewerbung@blindspot.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: 078 919 86 77

www.provisorium46.ch
www.blindspot.ch