

Inklusiv, inspirierend und mit Herzblut. Für das steht die *Fabrique28*. Der inklusive Gastronomiebetrieb ist im 20er-Jahre Industriedesign-Stil eingerichtet und schafft damit ein inspirierendes Ambiente, wie man es sonst nur in Berlin, London oder New York kennt. Wir bieten von Verpflegung im selbstbedienten Teil sowie à la carte Service im bedienten Teil bis hin zur Eventfabrique28 ein breites Feld der Gastronomie an.

Bei uns arbeiten Menschen mit und ohne Beeinträchtigung selbstbestimmt Seite an Seite. Unsere Produkte sind, wo immer möglich, regional sowie saisonal 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 und wir sind stets daran bedacht, in einer heissen Küche einen kühlen Kopf zu bewahren.

Für unser inklusives Team suchen wir ab 01. September 2023 eine:n

inspirierte:n und engagierte:n Chef de Partie (80 - 100%)

Deine Aufgaben

- Arbeit als Koch/Köchin in der Gemeinschaftsverpflegung kombiniert mit à la carte Mittagsservice nach betrieblichen Grundsätzen unter der Leitung der Küchen-Chefin
- Aufträge strukturiert und effizient umsetzen und Mitarbeit im Bestellwesen
- 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
- Einhalten der Hygienestandards gemäss Lebensmittelgesetz und bringt eine lernfreudige Art mit grossem Verantwortungsbewusstsein mit
- Mit viel Elan, Proaktivität und Motivation dazu beisteuern, neue Projekte zu realisieren

Du bringst mit

- Abgeschlossene Ausbildung Köchin/Koch EFZ, optimalerweise auch Berufsbildner: in
- 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 auseinanderzusetzen

Wir bieten

- Ein angenehmes Arbeitsumfeld: Ein junges und motiviertes Team mit Raum für Ideen und Kreativität
- Regelmässige Arbeitseinsätze ohne Zimmerstunden (nur in Ausnahmefällen)
- Einbezug in spannende Projektarbeiten (z. B. unsere 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 eine anschliessende Probearbeit.

Fabrique28 Gastro GmbH

Kristina Grbesic
Monbijoustrasse 28
3011 Bern

Telefon: 078 919 86 77

www.fabrique28.ch
www.blindspot.ch