

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 01. Februar 2024 oder nach Vereinbarung eine:n

## Inspirierte:n und engagierte:n Jungkoch/-köchin (80 – 100 %)

### Deine Aufgaben

- Arbeit als Koch/Köchin im à la carte Service nach betrieblichen Grundsätzen
- In Zusammenarbeit mit dem Küchenchef Aufträge strukturiert und effizient umsetzen
- Anleiten von Mitarbeitenden mit und ohne Beeinträchtigung
- Übernehmen von stellvertretenden Aufträgen bei Abwesenheiten des Küchenchefs
- Einen kühlen Kopf bewahren, auch in einer heissen Küche
- Freude am Einmachen, Neukreieren, Ausprobieren – wir kochen frisch und nachhaltig
- Mitarbeit bei der Vorproduktion und Durchführung von Banketten und kulinarischen Events
- Mitarbeit bei der Vorproduktion und Durchführung von externem Catering
- Mitarbeit beim 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 Koch/Köchin EFZ
- 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
- Die Möglichkeit vom Küchenchef zu lernen und deine Fähigkeiten zu erweitern
- Arbeitseinsätze ohne Zimmerstunden (nur in Ausnahmefällen)
- Einbezug in spannende Projektarbeiten (z.B. die PopUps *Hof17*, *Bar8*)
- Faire und gute Entlohnung nach L-GAV
- Weiterentwicklungschancen

# PROVISORIUM 46

*Bar & Restaurant*

# BLINDSPOT

Inklusion und Vielfaltsförderung Schweiz  
Inclusion et diversité Suisse

Bitte schicke dein komplettes Bewerbungsdossier per E-Mail an [bewerbung@blindspot.ch](mailto:bewerbung@blindspot.ch). Bei Interesse melden wir uns telefonisch für ein erstes Bewerbungsgespräch und eine anschliessende Probearbeit.

Mischbar Gastro Gmbh  
Muesmattstrasse 46  
3012 Bern

Fragen richten Sie an:

Kristina Grbesic  
Geschäftsleitung

Telefon: 078 919 86 77

[www.provisorium46.ch](http://www.provisorium46.ch)  
[www.blindspot.ch](http://www.blindspot.ch)