

Das Provisorium46 gehört zu den bekanntesten Restaurants in der Berner Länggasse – stilvoll, einladend und mit einer Küche, die saisonal, frisch und mit viel Liebe zubereitet ist. Doch wir sind mehr als ein Gastro-Betrieb: Wir zeigen, wie gelebte Inklusion im Alltag funktioniert. In unserem jungen, diversen Team arbeiten Menschen mit und ohne Beeinträchtigung zusammen. Wir setzen uns dafür ein, dass alle ihren Platz finden – im Team, im Beruf und in der Gesellschaft. Wenn du Lust hast, Gastfreundschaft mit Haltung zu verbinden und Gastronomie von morgen mitzugestalten, dann bist du bei uns genau richtig.



Für unser inklusives Team suchen wir **per sofort** oder nach Vereinbarung eine:n

inspirierte:n und engagierte:n Küchen-Chef:in (80-100 %)

Deine Aufgaben

- Führen der Küche und des inklusiven Küchenpersonals nach den betrieblichen Grundsätzen
- Ausbildung von Lernenden mit Behinderung
- Menüplanung sowie Neukreierung, Warenkalkulation, Bestell- und Lagerwesen
- Einen kühlen Kopf bewahren, auch in einer heissen Küche
- Mit viel Elan, Proaktivität und Motivation neue Projekte realisieren
- Weiterentwicklung der vielfältigen vegetarischen und veganen Küche
- Vorbereiten und Durchführen von Banketten und kulinarischen Events
- Planen und Durchführen von externen Caterings
- Umsetzung unserer nachhaltigen Lieferanten-Strategie für Bio- und Regionalprodukte
- Einhalten der Hygienestandards gemäss Lebensmittelgesetz

Du bringst mit

- Abgeschlossene Ausbildung Köchin/Koch EFZ
- Weiterbildung oder mind. zwei Jahre Erfahrung als Sous-Chef:in
- Berufsbildner:innenausweis
- Gute Kenntnisse in deutscher Sprache in Wort und Schrift
- EDV-Kenntnisse
- Fähigkeit, den Arbeitsalltag selbst zu gestalten und effizient auf dynamische Arbeitssituationen einzugehen
- Hoher Qualitätsanspruch in Bezug auf Arbeitsprozesse und Produkte
- Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten
- Eine selbstständige, humorvolle und interessierte Persönlichkeit
- Bereitschaft, dich mit der Thematik Arbeitsinklusion (z. B. Begleitung von Menschen mit Beeinträchtigung) auseinanderzusetzen
- PW-Führerausweis von Vorteil

Wir bieten

- Ein angenehmes und innovatives Arbeitsumfeld
- Ein junges und motiviertes Team mit Raum für Ideen und Kreativität
- Arbeitseinsätze ohne Zimmerstunden
- Einbezug in das Gastro-Leitungsteam der Mischbar Gastro Gruppe
- Faire und gute Entlohnung sowie Kompensation von Überstunden während den Sommermonaten
- Nach dem 1. Anstellungsjahr die Möglichkeit, berufsbegleitend die Ausbildung zur Arbeitsagodin/zum Arbeitsagogen zu absolvieren

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

Blindspot – Inklusion & Vielfaltförderung Schweiz
Kristina Grbešić
Geschäftsleitung
Muesmattstrasse 46
3012 Bern
Telefon: 078 919 86 77

www.provisorium46.ch
www.mischbargastro.ch
www.blindspot.ch