

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.

Bei uns arbeiten Menschen mit und ohne Beeinträchtigung selbstbestimmt Seite an Seite. Unsere Produkte sind stets 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.



Für unser inklusives Team suchen wir **per 01. Januar 2025** oder nach Vereinbarung eine:n

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

Deine Aufgaben

- Führen der Küche und des inklusiven Küchenpersonals nach den betrieblichen Grundsätzen
- Ausbildung von Lernenden mit und ohne Beeinträchtigung
- 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 Küchen-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 mit den Betrieben Provisorium46, Fabrique28, Lorraine22 & Copine76
- Faire und gute Entlohnung sowie Kompensation von Überstunden während den Sommermonaten
- Die Möglichkeit, berufsbegleitend die Ausbildung zur Arbeitsagogen/zum Arbeitsagogen zu absolvieren

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

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

www.fabrique28.ch
www.mischbargastro.ch
www.blindspot.ch