

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 sind uns ein grosses Anliegen.

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

Köchin/Koch (80 - 100 %)

Deine Aufgaben

- Arbeit als Köchin/Koch im Buffetbereich und À-la-carte-Service nach betrieblichen Grundsätzen
- In Zusammenarbeit mit der Küchenchefin Aufträge strukturiert und effizient umsetzen
- Anleiten von Mitarbeitenden mit und ohne Beeinträchtigung
- 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 externen Caterings
- Mitarbeit beim Bestellwesen und der 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 oder EBA mit 3 Jahren Berufserfahrung
- Gute Kenntnisse in deutscher Sprache in Wort und Schrift
- Fähigkeit, dir 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, dich durch Knowhow-Transfer von Blindspot mit dem Thema Inklusion sowie der Thematik Arbeitsinklusion (z. B. Begleitung von Menschen mit Beeinträchtigung in der Küche) auseinanderzusetzen

Wir bieten

- Hauptsächlich Tagesschichten
- Arbeitseinsätze ohne Zimmerstunden (nur in Ausnahmefällen)
- Wir bieten ein angenehmes Arbeitsumfeld: Ein junges und motiviertes Team mit Raum für Ideen und Kreativität
- Die Möglichkeit, von der Küchenchefin zu lernen und deine Fähigkeiten zu erweitern
- Einbezug in spannende Projektarbeiten (z. B. die Pop-ups & Foodtruck)

- 5 Wochen Ferien (Sommer/Winter)
- 1 Woche zusätzlich als Kompensationswoche
- Faire und gute Entlohnung nach L-GAV
- Weiterentwicklungschancen in Form von internen und externen Weiterbildungen

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

Bei Fragen kannst du dich bei Kristina Grbešić, Geschäftsleiterin, per Telefon melden:

078 919 86 77

Fabrique28 Gastro Gmbh
Monbijoustrasse 28
3001 Bern

www.fabrique28.ch

www.blindspot.ch