

Wir sind ein innovatives Nonprofit-Unternehmen an der Schnittstelle von sozialem Integrationsangebot und Dienstleistungen für die Öffentlichkeit. Im Auftrag der Gesundheits-, Sozial- und Integrationsdirektion (GSI) des Kantons Bern sind wir verantwortlich für die strategische Planung und das Angebot von Massnahmen zur sozialen und beruflichen Integration von langzeiterwerbslosen Personen.

Intact Gastro führt die Mensa Gsteig der Berner Fachhochschule in Burgdorf. In der Mensaküche werden pro Woche rund 2'000 Mittagessen für Student*innen der Fachhochschule, Schüler*innen des Gymnasiums und für verschiedene Kitas und Tagesschulen in der Region produziert. Zur Angebotspalette gehören auch Caterings für Privat- und Geschäftskunden. Wir bieten zudem einen Takeaway-Lieferservice an und stellen verschiedene Gastroprodukte für den Verkauf in unseren Ladenlokalen her. Im Zuge einer Neupositionierung haben wir die Mensa im laufenden Jahr auf Systemgastronomie umgestellt mit konsequent nachhaltiger Produktion und Auslieferung. Für die verschiedenen Arbeiten werden rund 20 Programmteilnehmende eingesetzt und agogisch begleitet.

Zur Verstärkung unseres Teams in der Mensa Gsteig suchen wir per ab sofort oder nach Vereinbarung eine*n

Erfahrene*r Köchin/Koch mit Führungserfahrung und agogischem Flair, 80-100 %

Deine Aufgaben sind

- Menüplanung und fachgerechte Zubereitung warmer und kalter Gerichte für Mensa, Kitas, Tagesschulen und Caterings, unter Einhaltung unseres Verpflegungskonzepts und nach Fourchette verte
- Stellvertretung der Bereichsleitung und dadurch auch Budgetverantwortung
- agogische Anleitung der Teilnehmenden
- Tagesverantwortung in der Küche
- Unterstützung bei der Ausbildung von Lernenden
- aktive Mitwirkung bei der Weiterentwicklung der agogischen Prozesse
- Mitwirkung bei der Weiterentwicklung unserer Produktepalette
- Mitarbeit bei Einkauf, Lagerhaltung, Lagerorganisation und Lagerverwertung der Speisen
- Mitarbeit bei der Umsetzung sowie Kontrolle der Einhaltung HACCP-Konzept und des Arbeitssicherheitskonzepts

Dein Profil

Du bringst eine abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin/Koch EFZ sowie mehrere Jahre Berufserfahrung mit, bei der du auch Führungserfahrung sammeln konntest. Das Kochen ist deine Leidenschaft und du kochst mit Emotionen und Kreativität. Mit der Systemgastronomie bist du bestens vertraut und idealerweise hast du bereits in einem agogischen Setting gearbeitet. Das Arbeiten mit verschiedensten Menschen bereitet dir Freude, du bist ein*e Teamplayer*in und dich beflügelt die Dynamik des Küchenalltags. Deine Persönlichkeit zeichnet sich durch Flexibilität, eine hohe Belastbarkeit und hohes Reflexionsvermögen aus. Du bringst gerne deine Erfahrung und dein Wissen in Projekte ein. Du besitzt einen Fahrausweis B.

Unser Angebot

Wir bieten ein abwechslungsreiches und spannendes Aufgabengebiet in einer sinnstiftenden, innovativen und ökologischen Nonprofit-Organisation mit einem engagierten Team und zentralem Arbeitsplatz. Du profitierst von attraktiven Arbeitszeiten (in der Regel Montag bis Freitag, 7-17 Uhr), eine angemessene Entlohnung und wir unterstützen dich bei deinen Weiterbildungen.

Auskunft und Informationen

Monica Schneider, Bereichsleiterin Gastro 034 423 04 08
Infos & Kontakt: www.wir-bringens.ch
Der aktuelle Jahresbericht

Hier bewerben