



Die **Stiftung intact** ist 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. [Zum aktuellen Jahresbericht.](#)

Im Restaurant Landhaus in Burgdorf werden montags bis freitags Essen für Restaurantgäste, Kindertagesstätten, Tagesschulen, und Caterings produziert, vor Ort serviert oder ausgeliefert. Das Leitungsteam und die 15 Teilnehmenden produzieren gleichzeitig Köstlichkeiten wie Pasta, Berner Brezeli oder Sirup für einen regionalen Kundenstamm. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 01.01.2023 oder nach Vereinbarung ein:e

Köchin/Koch mit agogischen Geschick, 70-90%

Deine Aufgaben sind:

- Führung des Küchenteams
- Menuplanung und Zubereitung
- Organisation und Sicherstellung des reibungslosen Ablaufs in der Küche
- Agogische Anleitung der Teilnehmenden
- Entwicklung und Förderung der Teilnehmenden und Mitarbeitenden
- Verantwortung für das Bestellwesen
- Verantwortung Hygiene HACCP-Konzept
- Weiterentwicklung von Produkten und Prozessen
- Verantwortlich als Berufsbildner für die Lernenden

Dein Profil:

Du verfügst über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und hast erste Führungserfahrung. Das agogische Setting erfüllt dich mit Sinn und du bringst Erfahrung oder eine Ausbildung in der Agogik mit. Kochen ist deine Leidenschaft und du kochst mit Emotionen und Kreativität. Du bist ein Organisationstalent und hältst die Prozesse und Menschen in der Küche zusammen. Deine Persönlichkeit zeichnet sich durch Flexibilität, eine hohe Belastbarkeit und hohes Reflexionsvermögen aus. Veränderungen packst du mit Leichtigkeit und lösungsorientiert an. Das Arbeiten mit verschiedensten Menschen bereitet dir Freude.

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, einer angemessenen Entlohnung und wir unterstützen dich bei deinen Weiterbildungen.

Auskunft:

Olivier Eicher, Bereichsleiter Zentrale Dienste, 034 423 04 08
Wir freuen uns auf dich.
Team intact Gastro

[Jetzt bewerben](#)

Mehr Infos & Kontakt - www.wir-bringens.ch