



Gesucht Koch/Köchin Mittagstisch

Wer wir sind

Die Heitere Fahne ist ein inklusives Kulturhaus mit Beiz am Fuss des Berner Hausberges. Ein Dach über dem Kopf gibt uns die alte denkmalgeschützte Wirtschaft der Gurtenbier-Brauerei. Die Heitere Fahne ermutigt die unterschiedlichsten Menschen zusammenzukommen. Entweder um als Besucher*in eine inspirierende Zeit zu erleben, um sich als Mitwirkende für die gemeinsamen Ideen und Träume einzusetzen und/oder eine Tagesstruktur und Herzensmenschen zu finden. Herz des kulturellen und sozialen Engagements ist der gemeinsame Schmaus, der uns zusammen an den Tisch bringt, miteinander reden lässt und uns zur gemeinsamen Begegnung motiviert. Die Heitere Fahne schafft Raum für soziale und kulturelle Vielfalt. Neben Kulturevents und Angeboten für Menschen mit einer Besonderheit, verpflegen wir wöchentlich die Kinder der Tagesschule Wabern.

Was dich erwartet

3x in der Woche (Montag, Dienstag und Donnerstag) kommt die Tagesschule Wabern zu uns in die Heitere Fahne und wir kochen für den Mittagstisch. Es sind zwischen 40 und 60 Kinder. Du kochst mit Unterstützung von einer Person. Zusätzlich ist Dienstag und Donnerstag noch eine integrative Person da, die in der Küche mithilft, den Mittagstisch bereits sehr gut kennt und zusätzlich eine Betreuungsperson zur Verfügung hat. Der zeitliche Aufwand richtet sich nach dem Menu, durchschnittlich von 10:00 -14:00 Uhr. Zugleich sorgst du auch dafür, dass das Team der Heitere Fahne (ca. 20-30 Personen) im Anschluss auch etwas zum Mittagessen bekommen. Meist sind dies Resten aus dem Betrieb des Vortags. Zusätzlich liegt die Menuplanung nach Absprache mit der Tagesschule in deiner Verantwortung.

Was du mitbringen solltest

Ausbildung als Köchin/Koch oder Erfahrung und Freude am Kochen für Kinder und Interesse an Ernährungsfragen. Du bist verantwortungsbewusst, selbständig, zuverlässig, auch mal flexibel, kooperativ und kannst gut organisieren. Zudem hast du Freude am Kontakt mit den Kindern. Die Stelle bietet eine ideal planbare Teilzeitmöglichkeit im Bereich der Küche.

Deine Aufgaben

- Selbstständiges Erarbeiten der Menu-Planung (Intoleranzen / Unverträglichkeiten etc. sind zu beachten). Es gibt Erfahrungen aus den vergangenen fünf Jahren, auf die du dich stützen kannst.
- Kochen 3x in der Woche für 40-60 Kinder.
- Einkaufsliste/Bestellungen z.H. der küchenverantwortlichen Person vorbereiten / Kleinigkeiten selbst einkaufen.
- Reinigung der Küche, Geschirr abwaschen, Einhaltung des Hygienekonzepts.

Dein Lohn

Dein Lohn richtet sich nach den Richtlinien des L-GAV.

.... melden an gastro@dieheiterefahne.ch