



## **Koch EFZ (w/m) 100% befristet**

**Ab Ende juli 2022 bis Ende September 2022**

Stand April 2022

### **FREIBANK SPEIS & TRANK**

---

Die Freibank bietet im geschichtsträchtigen Waaghüsli des alten Berner Schlachthofes eine einfache, kreative und gesunde Verpflegung mit hohem Genussfaktor – vorwiegend für das Mittags- und Apérogeschäft.

In der Küche setzten wir gezielt auf ein ausgewogenes Verhältnis unterschiedlichster Fleischstücke. Dabei liegt der Fokus auf Schmorstücken, Siedfleisch, Innereien und Wurstwaren, um auch weniger beliebte Fleischstücke stärker ins Bewusstsein der Gäste zu rücken.

Verschiedene Events, Privatanlässe, unsere Freibank „Metzgete“ sowie die saisonalen Konzepte Robotayaki – Tischgrill @Freibank und „bim Portier“ bereichern das Betriebskonzept. An Wochenenden können die Räumlichkeiten exklusiv für geschlossene Gesellschaften gemietet werden.

### **STELLENBESCHRIEB Koch EFZ (w/m) 100% befristet August/September 2022**

---

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab Ende Juli 2022 für 2 Monate eine Köchin/Koch. Von Vorteil bringst du eine berufliche Ausbildung als Koch/Köchin sowie einige Jahre Berufserfahrung mit und bist dir selbständiges Arbeiten in einem kleinen Team gewohnt.

Wir bieten dir in der Freibank einen abwechslungsreichen und modernen Arbeitsplatz mit hohen Entwicklungsmöglichkeiten.

Während deiner Beschäftigung in der Freibank Speis & Trank, eröffnen sich dir verschiedene Aufgabenbereiche In folgenden Bereichen:

**VERANTWORTLICH FÜR DIE KALTE KÜCHE**

**MITHILFE IN DER WARMEN KÜCHE**

**MITHILFE BEI DER DURCHFÜHRUNG VON EVENTS**

**ABWASCH / UNTERHALT**

Gemeinsam mit Deinen Arbeitskollegen, bist du für einen reibungslosen Ablauf des Betriebes besorgt:



## **ZUBEREITEN VON KALTEN SPEISEN**

---

In der kalten Küche übernimmst du nach einer kurzen Einführungszeit die Verantwortung bei der Zubereitung von kleinen Speisen sowie bei der Produktion. Nach einer kurzen Einarbeitungsphase kannst du alle Arbeiten in der kalten Küche während des Mittagsgeschäfts selbständig ausführen.

## **ZUBEREITEN VON WARMEN SPEISEN**

---

Je nachdem wie viel Erfahrung du mitbringst und wie schnell du eingearbeitet bist, übernimmst du bei Abwesenheit des Küchenchefs die Vertretung in der warmen Küche während des Mittagsgeschäfts.

## **EVENTS**

---

Gelegentlich unterstützt du das Küchenteam an Wochenendanlässen und hilfst bei diversen Abendanlässen mit.

## **ABWASCH**

---

Zu deinen Aufgaben gehört auch der Abwasch in der Küche. Du bist mitverantwortlich für ein sauberes Office. Mit unserem Küchenteam bist du zuständig für die allgemeinen Reinigungsarbeiten.

Haben wir dein Interesse geweckt? Melde dich bei uns – gerne erklären wir dir am Telefon und vor Ort mehr über unsere Vorstellungen und die Möglichkeiten. Wir freuen uns auf deine Kontaktaufnahme.

Dein Kontakt:

Florian Jenzer  
info@freibank.ch  
031 333 14 40