



Der PROGR ist ein Atelierhaus und Kulturzentrum im Herzen der Stadt Bern – ein Arbeitsort für mehr als 220 Kulturschaffende aus den Sparten Musik, Fotografie, Design, Grafik, Film, Literatur, Tanz, Theater und Kunst. Die öffentliche Zone im Innenhof und im Erdgeschoss dient mit einem reichhaltigen Gastro- und Veranstaltungsangebot als wichtiger Begegnungsort für ein breites, kunst- und kulturinteressiertes Publikum.

Verwaltet wird der PROGR von der gleichnamigen Stiftung, die auch die Rahmenbedingungen für das gesamte Haus schafft.

Zur Verstärkung unseres jungen Gastro-Teams, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung ein:e

Koch/Köchin (Teilzeit oder Vollzeit)

Deine Aufgaben

- Verantwortlich für Organisation und Planung der Catering-Anlässe
- Produktion und Zubereitung der Speisen
- Bestellung der Ware, Warenannahme und der Kontrolle der Lagerbestände
- Sicherstellung der Einhaltung der Hygienestandards, der HACCP-Vorschriften

Das bringst du mit

- Du bist ein:e motivierte:r, offene:r Küchenprofi (Berufslehre oder fundierte Kocherfahrungen)
- Du bist ein Naturtalent, wenn es um Planung, Organisation und Umsetzung geht
- Freude und Interesse an Lebensmitteln und Geschmäckern
- Du arbeitest gerne selbstständig, strukturiert und zielorientiert
- Flexibilität bezüglich Einsatzzeiten
- Du bist eine kommunikative & verantwortungsbewusste Persönlichkeit

Wir bieten

- Mitarbeit in einem aufgestellten und motivierten Team
- Gute Arbeitsbedingungen
- Offene und respektvolle Teamkultur

Wenn wir dein Interesse geweckt haben, dann melde dich unter personal@progr.ch. Bei Fragen kannst du dich gerne an Eve Angst, Leitung Gastronomie, wenden. 031 533 54 11. Wir freuen uns auf dich!