

Die **Sportgastro AG** betreibt sämtliche Restaurants in der PostFinance-Arena in Bern sowie zahlreiche weitere Gastronomiebetriebe in der Stadt und Agglomeration Bern. Die Unternehmung ist eine Schwestergesellschaft der SCB Eishockey AG.

Mit unseren Betrieben PostFinance-Arena, Restaurant & Bar Caledonia, The BEEF Steakhouse & Bar in Bern sowie dem Restaurant Golfpark Moossee in Münchenbuchsee bilden wir einen Lehrlingsverbund, mit welchem wir als KMU im Kanton Bern eine Pionierrolle in der gastronomischen Lehrlingsausbildung einnehmen.

Wir suchen kreative, engagierte und interessierte junge Persönlichkeiten, die sich über eine gute Ausbildung in einem erfahrenen Lehrbetrieb freuen würden:

## Lehrstelle Koch/Köchin EFZ

(ab August 2020)

### Tätigkeiten

Als Koch/Köchin arbeitest du in der Küche unserer Betriebe. Du nimmst die Lebensmittel entgegen, bereitest sie sorgfältig zu warmen und kalten Gerichten sowie Süssspeisen zu und richtest sie kreativ an. Zusammen mit deinen Berufskollegen im Service sorgst du für reibungslose Arbeitsabläufe.

Während der Essenszeiten geht es in der Küche hektisch zu und her. Damit zwischen Küche und Servicemitarbeitenden alles reibungslos funktioniert, musst du als Koch/Köchin belastbar sein und deine Arbeit gut planen. Du sorgst für Sauberkeit und Ordnung und arbeitest nach den klar vorgegebenen Hygienevorschriften.

Als angehende/r Koch/Köchin arbeitest du halbjährlich wechselnd in einem unserer Betriebe. Die Arbeitszeiten sind unregelmässig und können bis spätabends dauern. Sonn- und Feiertage sind besonders intensive Arbeitstage, was dich aber nicht abschreckt. Unser eingespieltes Team unterstützt dich in allen Bereichen deiner Ausbildung und unsere Mitarbeitenden zeigen dir, wie man auch in hektischen Zeiten effizient und strukturiert arbeitet.

### Anforderungsprofil

Als Koch/Köchin zeichnest du dich durch Kreativität, Flexibilität und Belastbarkeit aus. Dank deiner positiven Ausstrahlung und deinem Organisationstalent verstehst du es, auch in hektischen Situationen die Ruhe zu bewahren und die Details nicht aus den Augen zu verlieren. Du arbeitest strukturiert und das Wohl des Gastes steht für dich im Mittelpunkt.

### Voraussetzungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Du kochst gerne
- rasche Auffassungsgabe
- Fähigkeiten zur Koordination von Arbeitsabläufen
- Kreativität und Experimentierfreude
- geschickte Hände
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Organisationstalent
- Ordnungssinn
- gäste- und teamorientiert
- guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Belastbarkeit
- gute Gesundheit

## Wir bieten

Bei uns erlebst du in deiner 3-jährigen Lehre eine ganze Menge. Ob sportliche Grossevents in der PostFinance-Arena, gutbürgerliche à la carte Küche im Restaurant & Bar Caledonia, nose-to-tail Fleischzubereitung im The BEEF Steakhouse & Bar oder Golfturniere im Restaurant Golfpark Moossee – eine solch abwechslungsreiche Lehrstelle ist einmalig.

Wir bieten dir ein vielseitiges und anspruchsvolles Aufgabengebiet in einem jungen und dynamischen Umfeld. Bist du an einer Schnupperlehre oder einer Lehrstelle interessiert? Dann kontaktiere uns und lass uns deine kompletten Bewerbungsunterlagen zukommen. Wir freuen uns auf deine Kontaktaufnahme.

## Kontakt

### **Sportgastro AG**

Human Resources & Recruiting  
Vermerk „Lehrstelle Koch EFZ“  
Mingerstrasse 12  
3014 Bern

+ 41 31 332 56 44  
hr@sportgastro.ch  
www.sportgastro.ch/jobs

