

Küche – Ein Angebot von SEMO Standard und SEMO Plus

Dieses Angebot von SEMO Plus macht die Planung und den Einkauf für das Restaurant S-Kultur im Kompetenzzentrum Arbeit und bereitet täglich zwei verschiedene Menus zu. Dabei soll eine saisonale und gesunde Küche angeboten werden. Die Arbeiten in der Küche sind vielseitig und eng verknüpft mit dem Service und dem Restaurant.

Video von den
Teilnehmer*innen
SEMO Bern S-Kultur Küche



Die Küche verfügt über 16 SEMO-Arbeitsplätze an der Lorrainestrasse 52 in Bern.

Während drei Tagen pro Woche arbeiten die Teilnehmenden in der Küche, während zwei Tagen schliessen sie schulische Lücken und lernen Bewerbungstechniken.

Arbeitsplatz

Der Arbeitsplatz befindet sich hauptsächlich in der Küche und im Restaurant an der Lorrainestrasse 52.

Tätigkeiten

- Fleisch-, vegetarische und vegane Gerichte herstellen
- Salate, Suppen und Desserts zubereiten
- Teller für die Gäste im Restaurant anrichten
- Mitarbeit im Service und im Restaurant
- Reinigungsarbeiten und Vorbereitungen für den nächsten Tag
- Mitarbeit in den anderen SEMO-Werkstätten

Produkte

Die Küche legt Wert auf frische Produkte und stellt möglichst viel selbst her wie zum Beispiel:

- Mahlzeiten
- Chutneys
- Verschiedene Senfe
- Konfitüren

Kundschaft

- Gäste des Restaurants an der Lorrainestrasse 52
- Gäste an Caterings

Kontakt

Administration SEMO Bern
admin.semo@bern.ch, Telefon 031 321 78 80

Anbieterin

Kompetenzzentrum Arbeit KA
Lorrainestrasse 52 | Postfach | 3001 Bern
Telefon 031 321 78 80 | kompetenzzentrum-arbeit@bern.ch | www.bern.ch/ka

