



<https://latribunelibre.com/emploi/sushi-sous-chef-f-h>

Sushi Sous Chef F/H

Description

- Préparer et cuisiner les sushis et les sauces selon des normes élevées.
- Veiller à ce que la section des sushis soit entièrement préparée pour le mis en place avant l'ouverture du restaurant pour le service du déjeuner et du dîner.
- Effectuer les tâches et les missions qui lui sont confiées par le chef de cuisine en respectant des normes élevées.
- Préparer des plats selon les recettes standard, avec brio, créativité et selon des normes de qualité conformes aux exigences et aux attentes de Zuma.
- Aider à contrôler les dépenses et à minimiser le gaspillage de tous les produits alimentaires.
- Contribuer à maximiser le moral et la productivité des employés.
- Se familiariser avec la section sushi de la cuisine, mais aussi avoir une bonne connaissance des autres sections de la cuisine pour faciliter l'utilisation flexible des employés.
- Veiller à ce que les équipements d'exploitation et de cuisine soient maintenus à un bon niveau et à ce qu'il y ait le moins de casse possible.

Qualifications

Expérience préalable en tant que Sushi Sous Chef ou à un poste supérieur dans un restaurant haut de gamme / avec standards élevés.

Capacité prouvée à diriger et inspirer une grande équipe

Désir d'apprendre et de se développer, ainsi que de développer son équipe

Excellente attention aux détails

Capacité à gérer plusieurs tâches à la fois

Habitué à travailler avec un fort volume de couverts.

Anglais & français parlés obligatoires

Organisme employeur

ZUMA CANNES

Type de poste

Temps plein

Secteur

RESTAURATION
TRADITIONNELLE

Lieu du poste

06029, CANNES, CANNES, France

Salaire de base

50000 € - **Salaire de base**
52000 €

Date de publication

27 août 2024 à 13:02

Valide jusqu'au

26.09.2024