



AIUTO SUSHIMAN

*Amy Sushi SRL (www.amysushi.it) è un'azienda leader e in crescita costante nella ristorazione giapponese e asiatica con la mitica formula del "all for you". Siamo presenti con 17 ristoranti tra il Piemonte, Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna. Il nostro programma di espansione prevede l'apertura di un nuovo ristorante a Carpi. Stiamo selezionando due profili per **Aiuto Sushiman**.*

RESPONSABILITÀ

- Dovrà pulire, tagliare e preparare pesce e frutti di mare;
- Dovrà preparare il riso e gli altri ingredienti per il sushi;
- Assemblerà il sushi;
- Curerà la presentazione dei piatti serviti;
- Cucinerà pietanze della tradizione giapponese;
- Terrà pulito e ben organizzato il piano di lavoro;
- Dovrà assicurare la qualità e la freschezza degli ingredienti;
- Dovrà rispettare rigorosamente le norme igienico-sanitarie per la sicurezza alimentare;

COMPETENZE

Cerchiamo persone con:

- Competenza nella preparazione di tutti i tipi di sushi e di altri piatti della cucina asiatica;
- Abilità con i coltelli;
- Conoscenza delle tecniche di preparazione e dei metodi di cottura (grigliare, friggere);
- Velocità e precisione nella preparazione delle pietanze e dei rotolini di sushi;
- Conoscenza delle tecniche di decorazione e impiantamento;
- Conoscenza delle normative igienico-sanitarie vigenti;
- Capacità di lavorare nel rispetto delle procedure;
- Ottime capacità organizzative e gestionali;
- Doti comunicative e interpersonali;
- Capacità di lavorare in team;
- Capacità di gestione dello stress e flessibilità;

REQUISITI

- Diploma di scuola alberghiera;
- Attitudine al lavoro di gruppo;
- Disponibilità a lavorare su turni e festivi;
- Forte senso dell'ordine e della pulizia;
- Tanta voglia di imparare;

PROPOSTA

- Contratto di lavoro a tempo determinato con possibilità di crescita; orario full time.
- È richiesta la disponibilità a lavorare su turni e nei giorni festivi.
L'inquadramento e retribuzione commisurata al profilo.

SE SEI INTERESSATA/O a entrare in un ambiente dinamico, multi culturale e di crescere professionalmente, **MANDA IL TUO CV (COMPRESO DI FOTO)** all'indirizzo selezione@amysushi.it,
Non verranno presi in considerazione i candidati che non specificano: anno di nascita, residenza/domicilio.

Ai sensi dell'art. 1 L. 903/77 la ricerca è rivolta ad entrambi i sessi.

