



ADDETTI ALLA FRITTURA

Amy Sushi SRL (www.amysushi.it), azienda leader nella ristorazione "all for you", ricerca **Addetti alla frittura** per la preparazione di specialità della cucina giapponese. Il fine è quello di "Offrire a tutti il cibo asiatico più fresco e più salutare del mercato (Mission)" con "L'ambizione di diventare il marchio di ristorazione Asiatica più apprezzato in Europa (Vision)".

Se sei una persona dinamica, positiva, flessibile, ami il contatto col pubblico e adori la cucina orientale: **RISPONDI AL NOSTRO ANNUNCIO!**

Luogo di lavoro: Vedano al Lambro, Buccinasco, Vicenza.

Di cosa ti occuperai:

- Preparazione frittiture, quali: tempure, chips etc.

Per il ruolo è richiesta la conoscenza di:

- Normative HACCP.
- Tecniche di conservazione del prodotto fresco: FIFO.
- Metodologia di trattamento dei prodotti ittici ed etnici.
- Lingua italiana, accompagnata dalla conoscenza dell'inglese e cinese.

Altri importanti requisiti:

- Buona manualità e precisione.
- Flessibilità nell'orario e nello svolgimento dei lavori.
- Forte propensione nel lavoro di squadra.
- Proattività e buone capacità di problem solving.
- Buone capacità organizzative e di gestione del tempo.
- Voglia inesauribile di sfidarsi raggiungendo risultati sempre più elevati.

Gli staff dei nostri ristoranti lavorano su turni che comprendono orari serali e nei fine settimana. Proponiamo dei contratti a tempo determinato con possibilità di conferma; le tipologie di orario sono sia part time che full time.

Se sei interessata/o a entrare in un ambiente dinamico, multiculturale e a crescere professionalmente, manda il tuo CV (compreso di foto e di autorizzazione al trattamento dei dati personali in base al Regolamento UE 2016/679) all'indirizzo **selezione@amysushi.it**, specificando nell'oggetto della mail la posizione per la quale ti candidi.