



AIUTO CUOCO (cucina)

Amy Sushi SRL (www.amysushi.it), azienda leader nella ristorazione “all for you”, ricerca **Aiuto Cuoco (cucina)** 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: Carpi, Reggio, Voghera.

Di cosa ti occuperai:

- Svolge i lavori quotidiani di preparazione nel reparto cucina
- Preparazione della linea, quali: pesce, carne, verdura, frutta, salse etc. (materie prime e semilavorati).
- Preparazione di piatti caldi, quali: primi e secondi (Sous Chef).
- Supporto nel coordinamento dei lavori del team cucina in assenza del Capo cuoco (Sous Chef).

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.

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

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

