

CDI Cuisinier confirmé (h/f)

Type d'offre : CDI Métier : Personnel de cuisine Référence : DT05032401

Fiche de poste

Description de l'offre :

Un restaurant sur Tours spécialisé dans la cuisine japonaise recherche un cuisinier confirmé en CDI temps plein ou partiel.

Poste réservé exclusivement aux personnes titulaires d'une Reconnaissance Travailleur Handicapé (RQTH).

Une formation sur mesure sera prévue en interne.

Missions:

- Réaliser l'ensemble de la carte : rouleaux, sushis, plateaux, pokés, chirashis, sashimis
- Préparer la zone sushiman : mariné, mélanges, sauces, découpe des fruits et légumes
- Nettoyer l'ensemble des équipements de la cuisine
- Vérifier les dates limites de consommation et les températures des frigos

Avantages:

Tickets Restaurants

-30% sur notre carte

Pré-requis et profil :

- Profil commis de cuisine minimum ou idéalement CAP Cuisine ou agent polyvalent de restauration ou expérience significative 1 ou 2 ans
- Maîtrise de la découpe du poisson
- Maîtrise et respect des règles d'hygiène en matière d'HACCP
- Bon sens de l'organisation et goût du travail en équipe
- Sens de la satisfaction client

