



## Descriptif de Poste

### Commis de cuisine H/F

Ref. CC123102



#### Le poste

---

**Wiki Sushi Bar** est un restaurant Japonais au cadre moderne et soigné, idéalement situé au cœur de Hyères-les-Palmiers, au *36 avenue Alphonse Denis*. Nous accordons une très grande importance à la qualité des produits proposés, ainsi qu'à la présentation de nos créations. L'ambiance se veut chaleureuse, l'accueil personnalisé, à l'opposé des standards «classiques» des restaurants Japonais franchisés.

Nous recherchons actuellement un **Commis de cuisine (H/F)** pour venir renforcer l'équipe existante. Possibilité de démarrage à partir du 01/01/2014. Période, durée et rémunération négociable en fonction de l'expérience.

#### Missions

---

- ✓ Rassemblement et découpe des ingrédients nécessaires à la préparation des plats
- ✓ Participation à l'élaboration et la décoration des plats en fonction des directives (préparation des sauces, roulage des rolls etc.)
- ✓ Transmission des plats au personnel de salle
- ✓ Participation à l'entretien des matériels et équipements ainsi que des locaux de la cuisine
- ✓ Respect des normes HACCP

#### Compétences requises

---

- ✓ Une première expérience réussie en cuisine
- ✓ Connaître les bases permettant l'assemblage des ingrédients nécessaires à la préparation des plats d'un restaurant Japonais
- ✓ Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, notamment relatives aux normes HACCP
- ✓ Savoir effectuer les découpes de poisson est un plus
- ✓ Bonne humeur et sens de l'humour

#### Profil recherché

---

- ✓ Personne sérieuse, dynamique et ponctuelle
- ✓ Niveau d'étude: CAP Cuisine ou Restaurant / Bac Pro Cuisine / BTS Hôtellerie restauration.

Merci de postuler via le site ou d'envoyer votre candidature à l'adresse suivante : [contact@sushi-hyeres.fr](mailto:contact@sushi-hyeres.fr)

**Possibilité d'embauche permanente**