

## Descriptif de Poste

### Sushiman H/F

Ref. S123102



Wiki  
SUSHI BAR

#### 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 **Sushiman (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

---

- ✓ Gérer votre service en collaboration avec la direction (effectuer la mise en place, le suivi des commandes et le contrôle des marchandises etc.)
- ✓ Elaborer les préparations culinaires pour la salle, la vente à emporter et la livraison
- ✓ Coordonner le travail d'un ou plusieurs commis de cuisine
- ✓ Contrôler la préparation et la finition des plats, leur qualité, leur présentation
- ✓ Assurer la responsabilité de l'hygiène alimentaire, de la propreté de la cuisine, de ses installations et du personnel, ainsi que de la qualité des produits avant et après préparation.

#### Compétences requises

---

- ✓ Posséder une expérience solide à un poste similaire
- ✓ Posséder de très bonnes capacités d'organisation et d'anticipation
- ✓ Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, notamment relatives aux normes HACCP

#### Profil recherché

---

- ✓ Personne sérieuse, dynamique et ponctuelle
- ✓ Bonne humeur et sens de l'humour
- ✓ Sens des responsabilités, créatif
- ✓ 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**