

## **Chef cuisinier Sushi - Gérant de succursale**

Vous aimez le domaine de la restauration, les défis et souhaitez travailler dans une ambiance stimulante? Vous souhaitez faire partie d'une nouvelle aventure avec plusieurs possibilités d'avancements?

Vous n'avez plus besoin de chercher!

### **SOMMAIRE DU POSTE**

- Préparer les repas (Sushi, Bol à Poke);
- Aider dans l'élaboration des menus et des recettes;
- Assurer le bon déroulement de la préparation des repas;
- Effectuer l'inventaire, passer les commandes et respecter le budget alloué;
- Superviser l'équipe de travail et planifier les horaires;
- Assurer la propreté des lieux et l'entretien des équipements

### **VOTRE PROFIL**

- Expérience dans le domaine de la restauration;
- Esprit d'équipe et leadership;
- Autonomie, débrouillardise et capacité à s'adapter rapidement;
- Bon sens de l'organisation et des priorités;
- Connaissance de la langue anglaise;
- Expérience dans la préparation de Sushi sera considéré comme un atout;
- Diplôme d'études professionnelles en cuisine sera considéré comme un atout;

### **CONDITIONS DE TRAVAIL**

- Temps plein
- Salaire sur une base annuelle, (salaire à discuter)
- Travail de jours, soirs et fin de semaine

**Faites-nous parvenir votre candidature dès maintenant à : [shushumontreal@gmail.com](mailto:shushumontreal@gmail.com)**

Le genre **masculin est utilisé** dans le présent offre d'emploi comme genre neutre. L'emploi du genre **masculin** a pour but d'alléger le texte et d'en faciliter la lecture.

## **Sushi Chef – Restaurant Manager**

Do you like the restaurant business, challenges and want to work in a stimulating atmosphere? Do you want to be part of a new adventure with several possibilities for advancement?

You don't have to search anymore!

### **SUMMARY OF THE POSITION**

- Prepare meals (Sushi, Poke Bowl);
- Help in the development of menus and recipes;
- Ensure the smooth running of meal preparation;
- Take inventory, place orders and respect the allocated budget;
- Supervise the work team and plan schedules;
- Ensure the cleanliness of the premises and the maintenance of equipment;

### **YOUR PROFILE**

- Experience in the restaurant industry;
- Knowledge of French language;
- Team spirit and leadership;
- Autonomy, resourcefulness and the ability to adapt quickly;
- Good sense of organization and priorities;
- Experience in preparing Sushi will be considered as an asset;
- Professional studies diploma in cooking will be considered as an asset;

### **WORKING CONDITIONS**

- Full-time
- Salary on an annual basis, (salary to be discussed)
- Week days, evenings and weekends

**Send us your application now at: [shushumontreal@gmail.com](mailto:shushumontreal@gmail.com)**

*The masculine gender is used in this job posting as a neutral gender. The use of the masculine gender is intended to lighten the text and make it easier to read.*