



## SUSHIMAN H/F

**DATE D'ENTRÉE** : 24 juin au 31 août 2019

**TYPE DE CONTRAT** : CDD – plein temps

### TÂCHES PRINCIPALES

- Assurer les mises en place du poste
- Assurer le service de midi et du soir
- Nettoyage de la cuisine
- Contrôle de l'hygiène et de la marchandise selon les normes HACCP

### COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Excellentes connaissances des produits et des techniques de la cuisine asiatique
- Excellentes connaissances des normes d'hygiène HACCP

### QUALITÉS REQUISES

Passion pour le métier, polyvalence, sens du détail et de la perfection, excellente gestion du stress et résistance physique, esprit d'équipe

### EXPÉRIENCE

Minimum 2 ans sur une fonction similaire, dans un établissement de luxe.

**Contact** : Monsieur Thomas Neeser, Chef de cuisine

**Tél** : +41(0) 21 925 06 16

**Email** : [Thomas.Neeser@ghdl.ch](mailto:Thomas.Neeser@ghdl.ch)