

**YUZU**

sushi

Nicolas Morin

344 rue Lafontaine

Rivière-du-Loup, Québec, G5R 3B1

T 418 605-3636

nicolasmorin@yuzu.ca

COMMIS SUSHI - Temps partiel 10 à 15h/semaine

Sous l'autorité du gérant et de l'assistant-gérant, il coordonne les activités de la cuisine en vue d'offrir des mets de qualité et de répondre avec efficacité et rapidité aux besoins de la clientèle tout en respectant les recettes et les standards de qualité.

Principales tâches

- Mettre en place la structure du poste maki.
- Prendre connaissance de la mise en place au poste de maki et sa planification.
- Exécute la mise en place.
- Préparation et la production du riz.
- Aider au besoin les membres de l'équipe dans la mise en place.
- Confection des makis et hosomakis.
- Participation aux opérations de la plonge.
- Préparation pour le prochain quart de service.
- Fermeture et ménage du poste de travail ainsi que les aires communes.

Les avantages de travailler avec nous

- Salaire avec pourboire variant de 17\$ à 19\$/heure
- Bourses d'études
- Formation complète offerte gratuitement
- Rabais employés 50%
- Vêtements gratuits
- Participation aux activités sociales gratuites = partys employés
- Des horaires conciliants école/travail, accommodement pour entraînement, compétition sportive ou congés familiaux
- Temps partiel à l'année, temps partiel ou plein l'été ; au choix

Postule dès maintenant

Vous devez envoyer votre CV à jour via e-mail à Nicolas Morin ou prendre rendez-vous avec celui-ci pour fixer une rencontre 418 894-6332. Les candidats retenus seront convoqués pour une première entrevue.

ENSEMBLE ALLONS PLUS LOIN !