

KAITEN

S U S H I W I T H L O V E

Japanische Tradition mit einem Schuss Moderne! So präsentiert sich das Kaiten Sushi seit 22 Jahren. Stilvolle Sushibars, gemütliches Restaurant/Take Away, lauschige Terrasse, laufende Produktion: Hier treffen Gegensätze aufeinander und verschmelzen zu einer Gesamterlebniswelt für alle Sinne. Ob Firmenanlass, Sushi Kurs, SUSHIP oder ein gemütliches Essen zu zweit - das Kaiten Sushi bietet für jeden Anlass den passenden Rahmen.

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Kaiten Sushi-Familie eine flexible, belastbare und organisationsstarke Persönlichkeit als

Sushi Koch 100 % Luzern

Deine Kernaufgaben:

- Vorbereitung und Herstellung von Sushi
- Vorbereitung und Erstellung von Mise en Place für die warme Küche
- Zubereitung der warmen Speisen, Salate und Desserts -Unterstützung in der Sushi-Produktion für Events und Caterings innerhalb und ausserhalb des Betriebes
- Organisation und Durchführung der Sushi-Kurse, falls möglich
- Sicherstellung und Controlling der Kaiten Sushi Qualitäts- und Dienstleistungsstandards
- Überwachung der Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien
- Mitverantwortung beim Bestellwesen
- Entgegennahme und Kontrolle von Lieferungen
- Allgemeine Reinigungs- und Office Arbeiten
- Einhalten und Vorleben der Betriebsphilosophie
- Du arbeitest von Montag bis Sonntag an fünf Tagen in der Woche. Die Arbeitszeiten richten sich nach den betrieblichen Bedürfnissen
- Du vertrittst Deine Teamkollegen, wenn sie im Urlaub, krank oder anderweitig abwesend sind

Dein Profil:

- Du arbeitest sauber, exakt und bist zuverlässig und selbstständig
- Du arbeitest teamorientiert und bist belastbar -Pflichtbewusst und packst gerne richtig mit an
- Gute Deutschkenntnisse, Englischkenntnisse von Vorteil
- Qualifikation: Gelernter Sushi Koch
- Berufserfahrung mehr als 1 Jahr
- Ausbildungsniveau berufliche Grundbildung EFZ oder ähnlich
- Mobilität ist von Vorteil

Deine Vorteile:

- Interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität
- Förderung durch interne und externe Weiterbildungen
- 2 aneinander folgende Ruhetage
- 25 % Ermässigung bei Konsumation in allen Betrieben
- Einkaufsvergünstigungen, Geschirr, Dekoartikel u. v. m. zu Einkaufspreisen
- Branchen überdurchschnittlich faire Entlohnung
- 5 Wochen Ferien
- Vitalprämie, Genussgutscheine zum Geburtstag, bei Hochzeit oder Geburt eines Kindes
- Jährlich grosses Mitarbeiterfest und mehrere Get-Togethers

Wir wollen bei unseren Gästen im Kaiten Sushi einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Überrasche und überzeuge uns auf den ersten Blick. Wir freuen uns auf Deine komplette Online-Bewerbung inkl. Foto auf <https://work.kaiten.ch/>