



Sushi Koch (m/w/d)

Unser Restaurant Sushi B. ist ein hochwertiges Sushi-Konzept grenzenloser Kreativität und Finesse mit modernem und ungezwungenem Ambiente. In einem der innovativsten Traditionsweingüter Deutschlands gelegen, dem Weingut Reichsrat von Buhl, bieten wir komplexe Sushi Kreationen unter der Leitung von Sushi-Chef Piotr Suszek an.

Wir bieten:

- + leistungsgerechte Bezahlung
- + unbefristeter Arbeitsvertrag
- + flache Hierarchien
- + umfassende Einarbeitung
- + regelmäßige Schulungen und Weiterbildungen

Unsere Erwartungen:

- + abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und Weiterbildung als Sushi Koch
- + Erfahrung im Umgang mit High End Produkten und nachhaltige Verarbeitung
- + ausgeprägte Affinität und ein starkes Fachwissen für hochwertige Speise
- + sympathische und aufgeschlossene Art
- + Eigenengagement und wirtschaftliches Arbeiten
- + Teamplyer-Qualitäten und Belastbarkeit

Deine Aufgaben:

- + Vor- und Zubereitung von Sushi, Vorspeisen und Nachspeisen
- + Verantwortlich für einen reibungslosen Planungs-Organisations- und Arbeitsablauf auf allen Posten in der Küche
- + Anleitung und Unterweisung der Küchenmitarbeiter
- + Sicherstellung eines reibungslosen operativen Betriebsablaufes in der Küche
- + Sicherung der Qualität der Speisen
- + Einkauf der Waren und Verwaltung der lagernden Waren

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Dann nimm für Details gerne Kontakt mit uns auf. Wir freuen uns auf Deine Bewerbung - bevorzugt per Email an Piotr Suszek (p.suszek@sushi-b.de)



Sushi Chef

Our restaurant Sushi B. is a high quality sushi concept of boundless creativity and finesse with modern and casual ambience. Located in one of the most innovative traditional wineries in Germany, Weingut Reichsrat von Buhl, we offered complex sushi creations under the direction of Sushi Chef Piotr Suszek.

We offer you:

- + Performance-related payment
- + Open-ended employment contract
- + Flat hierarchies
- + Comprehensive training
- + Regular training and further education

Our Expectations:

- + Completed vocational training as a chef and further training as a sushi chef
- + Experience in handling high-end products and sustainable processing
- + Distinct affinity and a strong expertise for high quality food
- + Sympathetic and open-minded nature
- + Self-commitment and economic work
- + Team player qualities and ability to work under pressure

Your Tasks:

- + Pre-Preparation as well as preparation of sushi, appetizers and desserts.
- + Responsible for a smooth planning-organization and workflow in all positions of the kitchen
- + Guidance and instruction of kitchen staff
- + Ensuring a smooth operational flow in the kitchen
- + Ensuring the quality of the dishes
- + Purchasing of goods and management of goods in stock

HAVE WE CAUGHT YOUR INTEREST?

If so, feel free to contact us for more details. We are looking forward to your application - preferably by email to Piotr Suszek (p.suszek@sushi-b.de)
