

COCINEROS/AS SUSHI

Ref.200650 - 30/04/2026 - Comarca El Segrià

Funcions i requisits de la vacant

Cocinero/a SUSHIMAN de Restaurante

Buscamos Cocineros/as de Restaurante, especialistas en cocina japonesa, apasionado/a por la cocina, con experiencia en el sector de la restauración y conocimientos sólidos en gastronomía japonesa. Tu rol será la preparación de platos de alta calidad que reflejen nuestra filosofía de cocina japonesa Responsabilidades/ Funciones Preparar las áreas de trabajo para el servicio Transportar útiles y enseres necesarios para el servicio Recepción, limpieza y corte de pescado (Atún, dorada, salmon...) Ajustarse a las fichas técnicas de producción y desarrollo de cada plato Verificar que la cocina mantenga todos los requisitos de sanidad y limpieza y orden Planificar, ejecutar y desarrollar toda la preparación del servicio (mise en place) de todas las partidas Verificar que todas las cantidades en gramaje, estándares de calidad, normas departamentales, políticas y procedimientos, son mantenidos por todos los empleados de cocina Encargarse de un modo responsable de recibir, verificar, supervisar y distribuir el género recibido por los proveedores Asegurarse de que todos los productos recibidos serán guardados a sus temperaturas correspondientes

Requisitos: Amplia experiencia en cocina japonesa, (1/2 años) preferiblemente en restaurantes de prestigio. Sólidos conocimientos de preparación de sushi, tratamiento, limpieza y cortes de pescado Capacidad para trabajar en equipo. Capacidad de trabajar bajo presión. Pasión por la gastronomía y el servicio al cliente. Flexibilidad horaria, disponibilidad para trabajar a turnos de comida y cena, de lunes a domingo con 2 días de descanso semanal.

Competencias: Colaboración y compañerismo Iniciativa y dinamismo Capacidad organizativa y metódica Capacidad resolutive Orientación al detalle y a la excelencia Capacidad de adaptación Gestión del estrés Ofrecemos: Oportunidad de trabajar en un entorno dinámico y en constante evolución.

Salario competitivo y beneficios acordes a tu experiencia y habilidades. contrato indefinido, jornada completa. Horarios: servicios de comidas de 12:00 a 16:00 y cenas de 20:00 a 00:00 30 días de vacaciones 2 días de descanso semanal

Requisitos

? Experiencia 1 años. Amplia experiencia en cocina japonesa, (1/2 años) preferiblemente en restaurantes de prestigio. Sólidos conocimientos de preparación de sushi, tratamiento, limpieza y cortes de pescado Capacidad para trabajar en equipo. Capacidad de trabajar bajo presión. Pasión por la gastronomía y el servicio al cliente. Flexibilidad horaria, disponibilidad para trabajar a turnos de comida y cena, de lunes a domingo con 2 días de descanso semanal.

? catalán (hablado Bajo, escrito Bajo)

? español (hablado Superior, escrito Superior)

? Competencias / conocimientos: Colaboración y compañerismo Iniciativa y dinamismo Capacidad organizativa y metódica Capacidad resolutive Orientación al detalle y a la excelencia Capacidad de adaptación Gestión del estrés

Condiciones del puesto de trabajo

? Contrato laboral indefinido

? Jornada completa

Condicions que ofereix l'empresa

Horari: Horarios: servicios de comidas de 12:00 a 16:00 y cenas de 20:00 a 00:00 30

días de vacaciones 2 días de descanso
semanal

Perspectiva de la feina: ESTABILIDAD

Salari: 1800€

El salari es negociable

BRUTOS MENSUALES

Estudis

És valorable
Certificats Professionals amb titulació Operacions bàsiques de cuina (HOTR0108)
Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Cuina i gastronomia
Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Hoteleria i Turisme

Idiomes

Català - A1 - Principiant (Valorable)
Castellà - B2 - Avançat (Imprescindible)

Professions de la feina

Ajudant/a de cuina
Cuiner/a

Experiència laboral

És imprescindible
Amplia experiencia en cocina japonesa, (1/2 años) preferiblemente en restaurantes de prestigio. Sólidos conocimientos de preparación de sushi, tratamiento , limpieza y cortes de pescado Capacidad para trabajar en equipo. Capacidad de trabajar bajo presión. Pasión por la gastronomía y el servicio al cliente. Flexibilidad horaria, disponibilidad para trabajar a turnos de comida y cena, de lunes a domingo con 2 días de descanso semanal.
Competencias: Colaboración y compañerismo Iniciativa y dinamismo Capacidad organizativa y metódica Capacidad resolutiva Orientación al detalle y a la excelencia Capacidad de adaptación Gestión del estrés
Nivell d'experiència: Junior / Auxiliar / Ajudant
Anys d'experiència: 1 any

Empresa

Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració

Descripció: RESTAURANTE DE COMIDA JAPONESA