

SUSHI CHEF

Oferta de Empleo REF: **05/2023/5839** , Published in [portal EURES](#)

Desde "Sushi & WOK by el Argentino" ubicado en Fuerteventura, Islas Canarias buscamos:

cocinero/a especializado/a en sushi y la comida asiática con ganas, ilusión y actitud positiva.

Si quieres vivir en una isla que ofrece más de 300 días de sol y mejores playas de Canarias, Fuerteventura es el lugar perfecto. Nuestro restaurante se encuentra en la capital de la isla, en Puerto del Rosario.

Tus tareas diarias principales:

- organizar y gestionar centro de trabajo de forma autónoma y profesional
- dominio de sushi en todas sus especialidades
- elaboración de las recetas y preparaciones, así como la presentación y emplatado de las mismas
- control sobre materias primas, almacenaje y realización de pedidos
- colaboración en la creación de la carta, nuevos platos y ofertas
- seguimiento de las normativas de seguridad alimentaria, alérgenos, APPCC, etc.

Requisitos:

- 2 años de experiencia demostrable con sushi
- amor por la gastronomía y respeto por el producto - buena técnica culinaria
- orientación al detalle
- capacidad para trabajar bajo presión
- flexibilidad horaria
- habilidades para trabajar en equipo
- persona puntual, organizada, trabajadora, constante, flexible a los cambios y abierta para ideas nuevas
- idiomas: inglés o/y español

Ofrecemos:

- sueldo base 20.000 EUR bruto/año con revisión de incremento a los 6 meses
- posibilidad de alojamiento cerca de puesto de trabajo en muy buenas condiciones
- contrato indefinido - 2 días de descanso por semana
- vacaciones según convenio
- incorporación inmediata

Si tú eres la persona que buscamos, envía tu CV a correo: elargentino.sushi.wok@gmail.com Explícanos en el correo porque tú eres la persona que buscamos.

From "Sushi & WOK by el Argentino" located in Fuerteventura, Canary Islands we are looking for

a cook specialised in sushi and Asian food with enthusiasm, and positive attitude.

If you want to live on an island that offers more than 300 days of sunshine and the best beaches in the Canary Islands, Fuerteventura is the perfect place. Our restaurant is located in the capital of the island, Puerto del Rosario.

Your main daily tasks:

- organise and manage work centre in an autonomous and professional way
- mastery of sushi in all its specialities
- elaboration of recipes and preparations, as well as the presentation and plating of them
- control over raw materials, storage and ordering
- collaboration in the creation of the menu, new dishes and offers
- monitoring of food safety regulations, allergens, HACCP, etc.

Requirements:

- 2 years of demonstrable experience with sushi - love for gastronomy and respect for the product
- good culinary technique
- detail oriented
- ability to work under pressure
- time flexibility
- team working skills
- punctual, organised, hard working, constant, flexible to changes and open for new ideas
- languages: English and/or Spanish

We offer:

- basic salary 20.000 EUR gross/year with review of increase after 6 months
- possibility of accommodation near the work place in very good conditions
- permanent contract
- 2 days off per week
- holidays according to agreement
- immediate incorporation

If you are the person we are looking for, send your CV to: elargentino.sushi.wok@gmail.com Explain us in the mail why you are the person we are looking for.