



Die miteinander GmbH sucht für die Hoi Koi Sushi Bar im Trendquartier Lochergut

SUSHI-CHEF (M/W/D)

Per sofort oder nach Absprache, 80% - 100% im Monatslohn

DEINE AUFGABEN

- Zubereitung aller Sushi Spezialitäten
- Mitverantwortung beim Bestellwesen
- Entgegennahme und Kontrolle von Lieferungen
- Durchführung eines Service auf höchstem Niveau
- Einhalten der betrieblichen Richtlinien und Hygienestandards

DEIN PROFIL

- Berufserfahrung als Sushi-Koch
- Begeisterung für die japanische Küche
- Tadellose Umgangsformen mit Gästen
- Offene, ehrliche und direkte Kommunikation mit den Vorgesetzten und Mitarbeitenden
- Blick fürs Detail
- Teamplayer mit Überblick
- Improvisationstalent
- Schnelle Reaktion bei Unvorhergesehenem
- Vorausschauende und vernetzte Denkweise
- Deutsch und Englisch fließend
- Offen für weitere Aufgaben (Allrounder-Fähigkeit)

WIR BIETEN DIR

- Abwechslungsreiche und interessante Arbeit
- Arbeit in einem dynamischen Betrieb mit einzigartigem Gastronomiekonzept
- Die Möglichkeit selbstständig und kreativ zu arbeiten
- Direkten Kontakt zu deinen Gästen
- Faire Entlohnung
- Einen Arbeitsplatz der dir nie langweilig wird

KONTAKT

Wir wenden uns an Kandidaten die Freude an Ihrer Arbeit haben und diese als Motivation für den Arbeitsalltag anwenden. Bei uns wird Flexibilität, Verantwortungsbewusstsein, Teamfähigkeit und Improvisationstalent grossgeschrieben.

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung und sichern dir absolute Diskretion zu. Bitte sende uns Deine Bewerbungsunterlagen (Bewerbungsschreiben, Lebenslauf mit Foto, Ausbildungsnachweise, Arbeitszeugnisse) an info@hoikoi.ch, ruf uns an oder komm gleich direkt bei uns vorbei.

*Hoi Koi AG
Limmatstrasse 40
8005 Zürich*

@hoikoi_sushibar