



Bei Kai Sushi treffen sich Tradition und Innovation der japanischen Sushi-Kunst. Im modern gestylten Interieur kreieren unsere erfahrenen Sushi-Master mit einer schönen Portion Fantasie absolut frisch und nur mit den besten Zutaten unvergessliche Sushi-Köstlichkeiten und japanische Tapas. **Kai** stammt aus dem Japanischen und bedeutet *zusammen kommen, miteinander teilen*.

Unsere erste Filiale haben wir im 2006 in Neu-Oerlikon eröffnet. Seit zwei Jahren sind wir nun auch an der Lessingstrasse in der Nähe der Sihlcity.

Als Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort:

## **einen Sushikoch / eine Sushiköchin (100%)**

Wir bieten gute Arbeitsbedingungen und ein umfangreiches Arbeitsgebiet mit Einblick in alle Bereiche unseres Betriebes.

### **Ihre Aufgaben**

- Vorbereitung und Erstellung von Mise en Place für die warme Küche und für die Sushi-Küche
- Zubereitung der warmen Speisen, Salate und Desserts
- Unterstützung in der Sushi-Produktion für Events und Caterings innerhalb und ausserhalb des Betriebes
- Sicherstellen und Controlling der Qualitäts- und Hygienevorschriften am Arbeitsplatz
- Mitverantwortung beim Bestellwesen
- Entgegennahme und Kontrolle von Lieferungen
- Allgemeine Reinigungs- und Officearbeiten

Haben Sie mindestens 5 Jahre Arbeitserfahrung als Koch und Kenntnisse in der Zubereitung von Sushi und japanischen Spezialitäten? Arbeiten Sie sauber, exakt, zuverlässig und selbständig? Sind Sie humorvoll, teamorientiert und belastbar?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und via Email!

lea.strobel@kaisushi.ch

urban food culture GmbH  
Lea Strobel  
Lessingstrasse 3  
8002 Zürich