

SUSHI KOCH (m/w/d) BAR AMOURO

ÜBER UNS

Die Bar Amouro steht für moderne levantinische Küche, stilvolles Ambiente und höchste Qualität. Mit der Integration unseres erfolgreichen Restaurants „Miss Cho“ erweitern wir unser Konzept um eine eigenständige asiatische Linie mit Fokus auf Sushi. Für unser Team bedeutet das: kreativer Spielraum, ein hochwertiges Produktumfeld, moderne Infrastruktur und die Möglichkeit, ein spannendes Fusionskonzept aktiv mitzugestalten. Wer bei uns arbeitet, wird Teil eines ambitionierten, wachsenden Gastronomiekonzepts mit klarer Vision und Entwicklungspotenzial.

AUFGABENBEREICH

Mise en Place

Zubereitung traditioneller japanischer Sushi-Spezialitäten wie Nigiri, Maki, Sashimi sowie Mitwirken bei der Zubereitung von levantinischen Gerichten.

Fachgerechtes Filetieren von rohem Fleisch,

Kochen und Würzen von Reis.

Kreatives Anrichten und Einhalten strenger Hygienevorschriften und Qualitätsstandards

Sauberkeit und Ordnung deines Arbeitsplatzes bzw. der Küche

VORRAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Kochlehre

Erfahrung im asiatischen Bereich, vorzugsweise Sushi

Einblick in die levantinische Küche

Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit, Gewissenhaftigkeit

Teamfähigkeit und Belastbarkeit

Mitwirken der Speisekarte in jedem Bereich

Sehr gute Deutsch- & Englischkenntnisse

DAS BIETEN WIR DIR

42,5 Wochenstunden / 4 Tage Woche

kollektives Gehalt ab € 2.400,00 brutto pro Monat (mit Bereitschaft zur Überbezahlung bei entsprechender Qualifikation) bei Vollzeitbeschäftigung

Perspektiven zur Weiterentwicklung

Wechsel Früh- und Spätdienst (Beginn 08:00 bzw. 10:00 Uhr)

Dienstplan 2 Wochen im Vorhinein

WIR FREUEN UNS DARAUF, DICH KENNENZULERNEN!

Bitte schicke deine vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf und kurzes Motivationsschreiben) an alexander.knoll@aiola.at!

BAR AMOURO

Schmiedgasse 10-12 • 8010 Graz
+43 316 696060 • baramouro@aiola.at
www.baramouro.at