

DE – SUSHI CHEF m/w/d

NHAT LONG RESTAURANT – BE PART OF FAMILY



Deine Leidenschaft ist roher Fisch und scharfe Messer? Du bist ein Mitgestalter und Macher? Dir liegen Werte am Herzen wie Fairness, Ehrlichkeit, Freude und Nachhaltigkeit?

Das NHAT LONG Restaurant sucht echte Talente mit Leidenschaft, die Menschen zum Strahlen bringen können – Gastgeber, die danach streben, tagtäglich Besonderes zu leisten.

Das NHAT LONG Restaurant gehört zu den kulinarischen Hotspots im pulsierenden Berlin-Mitte. Wir bieten exklusive vietnamesische Küche mit indochinesischen Einflüssen und anspruchsvolle Sushikreationen. Trendige Cocktails, erlesene Weine und exklusive Sakespezialitäten komplettieren das fernöstliche Gaumenerlebnis.

Unser Restaurant bietet 80 Sitzplätze Innen und ein Außenbereich mit 60 Sitzplätzen.

BEWIRB DICH: jobs@nhat-long.de

Anstellungsart: Vollzeit

Das bist Du

- Mehrjährige Erfahrung als Sushikoch
- Erstklassige Produktkenntnisse
- Du bist begeisterungsfähig für eine moderne, innovative Küche und haben Freude an der Entwicklung neuer Trends
- Du liebst Frontcooking in exklusivem Ambiente
- Du bringst Deutsch- und Englischkenntnisse ein
- Du bist weltoffen und hast Interesse an unterschiedlichsten Kulturen

Das sind wir

- Ein junges zusammenwachsendes Team
- Dienstpläne gestalten wir fair
- Das NHAT LONG Restaurant ist ein Restaurantprojekt mit großen Zielen
- Das ist uns wichtig: Flache Hierarchien, Kommunikation auf Augenhöhe
- Transparenz in allen qualitativen und quantitativen Zielen unsers Unternehmens
- Regelmäßige Workshops mit Lieferanten und Gastroszene
- Gestaltungsspielraum in Deinem Tätigkeitsfeld
- Fokus auf Work-Life-Integration
- Family & friends Benefits im NHAT LONG Restaurant
- Überdurchschnittliche Bezahlung nach Qualifikation und Erfahrung

Deine Aufgaben

- Tägliches Mis a place
- Pflege der Arbeitsmittel
- Optimale Hygiene und Sauberkeit nach den Qualitätsnormen von HACCP
- Absprachen zu Menü und Getränken mit dem Küchenchef und Restaurantleiter
- Entwicklung von trendigen Sushivariationen
- Bestellung und Kommunikation mit Lieferanten und Großmärkten
- Wirtschaftliche Einkaufsplanung und prozessorientierte Arbeitsweise

NHAT LONG Restaurant

Torstraße 210

10115 Berlin

jobs@nhat-long.de