

SUSHIMAN H/F

MAMILY (13001)

Entreprise : **Entreprise : MAMILY, 11 Rue Henri Barbusse, 13001 Marseille**

Mamily est un restaurant dédié à la cuisine asiatique, où tradition et modernité se rencontrent pour offrir une expérience culinaire authentique et savoureuse. Woks parfumés, pokés colorés, sushis délicats... Ici, les produits frais, les sauces maison et le respect des saveurs sont au cœur de chaque assiette. Mamily célèbre la convivialité et le partage.

Missions : En tant que **sushi man h/f**, vous êtes responsable de la préparation et de la qualité des produits proposés à la clientèle. À ce titre, vous :

- Préparez les sushis, makis et autres spécialités dans le respect des recettes et des standards de l'établissement
- Sélectionnez, découpez et travaillez les poissons avec précision
- Assurez la mise en place de votre poste (riz, garnitures, sauces...)
- Veillez à la fraîcheur et à la qualité des produits utilisés
- Respectez strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Participez à l'organisation et à la bonne tenue de votre espace de travail
- Travaillez en coordination avec le reste de l'équipe cuisine pour garantir un service fluide

Vous évoluerez dans un environnement rythmé où rigueur et réactivité sont essentielles.

Conditions de travail :

CDI - Temps plein

Ambiance dynamique et équipe soudée

Profil recherché :

Expérience d'au moins 2 ans sur un poste similaire

Maîtrise des techniques de découpe du poisson et de préparation des sushis

Sens du détail, précision et rigueur

Rapidité d'exécution et bonne gestion du rythme en service

Esprit d'équipe et implication

Sensibilité à la qualité des produits et au travail soigné

*Si vous aimez la précision, le beau geste et les produits de qualité,
votre place est peut-être déjà chez MAMILY...*

Envoyez-nous votre CV à mamily13001@gmail.com

(+ chaut@mdemarseille.fr en copie)