

Chef de cuisine japonaise (H/F)

38400 ST MARTIN D HERES [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI



Dès que possible



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap



3600 / Mois



L'entreprise

ACTUAL Grenoble Gambetta, agence d'intérim spécialisée dans le recrutement pour le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et de l'événementiel, recherche pour son client basé à Saint-Martin-d'Hères, un(e) Chef de cuisine spécialisé(e) en cuisine japonaise pour renforcer ses équipes.

Notre client est une enseigne de restauration japonaise reconnue, intégrée à un groupe structuré, qui propose une expérience culinaire contemporaine autour des spécialités japonaises et nippo-californiennes. L'établissement se distingue par un concept de service dynamique avec assiettes défilant sur kaïten (tapis tournant), une préparation visible des produits, et une forte exigence sur la fraîcheur, la qualité d'exécution et l'expérience client. Le menu met en avant une offre large : sushi, maki, california rolls, sashimi, chirashi, gyoza, ramen/noodles, bentos, brochettes, sides et desserts.

Vous vous reconnaissez dans cette description ? Alors ce poste est fait pour vous ! Envoyez-nous votre CV + vos disponibilités.



Le poste

Missions :

Sous la responsabilité du Directeur de restaurant, vous encadrez l'équipe cuisine, participez à la production pendant le service et pilotez l'activité (organisation, qualité, coût matière, hygiène/traçabilité), avec une expertise attendue en cuisine japonaise / sushi bar.

Tâches :

- Management et coordination de l'équipe en cuisine
- Organisation de la production et répartition des tâches
- Participation à la production culinaire et à l'envoi
- Suivi des objectifs : coût matière, masse salariale, qualité
- Mise en place d'actions correctives
- Gestion des matières premières
- Respect des normes d'hygiène, qualité et sécurité alimentaire

Compétences techniques attendues (spécialité japonaise)

Le/la Chef(fe) de cuisine devra être capable de superviser et/ou réaliser, selon l'organisation du site :

- Préparations de sushi / nigiri / maki / california rolls / rolls spéciaux
- Préparations sashimi / tataki / chirashi
- Produits chauds type gyoza, brochettes, ramen/noodles, bentos
- Préparations d'accompagnements : riz vinaigré, soupe miso, salades (chou, wakamé, concombre ponzu, etc.)
- Dressage régulier, rapide et conforme aux standards visuels de l'enseigne
- Gestion d'un service en environnement rythmé avec forte exigence de constance

(Le menu client met notamment en avant sushi, crispy sushi, dragon rolls, california rolls, maki, sashimi/tataki, chirashi, taco nori, ramen/noodles, hot bentos, brochettes, gyoza, sides et desserts.)

Conditions et exigences :

- Type de contrat : CDI
- Temps de travail : 35h/hebdomadaire
- Salaire : 3 600€ brut/mensuel
- Horaire : travail en coupure et/ou en continu (amplitude indicative 7h - 2h, selon activité)
- Planning : 5 jours travaillés / 2 jours de repos, 3 soirées obligatoires dont vendredi et samedi
- Avantages : Primes + Avantage repas + Mutuelle d'entreprise prise en charge à 50%
- Mobilité : déplacements possibles en Auvergne-Rhône (prestations / renforts ponctuels)
- Expérience : 3 ans minimum

Le profil recherché

- Expérience de 3 ans minimum en cuisine japonaise ou sur poste similaire (management apprécié)
- Bonne maîtrise des techniques de production japonaises (sushi, maki, sashimi, riz, découpes, dressage)
- Solides compétences en production, organisation et management d'équipe
- Capacité à travailler dans un environnement dynamique à fort volume
- Gestion des priorités et réactivité en service
- Rigueur, rapidité d'exécution et sens du détail
- Connaissance des normes HACCP, hygiène et traçabilité
- Sens du service, esprit d'équipe et posture exemplaire