

Second 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

€ 15.5 / Heure

L'entreprise

ACTUAL Grenoble Gambetta, agence spécialisée dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'événementiel, recrute pour son client basé à Saint-Martin-d'Hères un(e) Second de cuisine spécialisé(e) en cuisine japonaise (H/F).

Le concept ?

Un restaurant japonais moderne et dynamique, où les assiettes défilent sur kaïten (tapis tournant) et où chaque service est un vrai spectacle :

- Cuisine ouverte, produits ultra frais
- Exécution rapide, précise et visuellement impeccable
- Une ambiance vivante, rythmée et exigeante mais toujours avec l'esprit d'équipe

Au menu : sushi, maki, california rolls, sashimi, chirashi, ramen, bentos, gyoza, brochettes et bien plus encore.

Si vous aimez les services qui envoient, la précision du geste et le travail en équipe vous allez clairement vous épanouir ici.

Vous vous reconnaissez ?

Envoyez-nous votre CV + vos disponibilités nous avons hâte de vous rencontrer

Le poste

Missions :

Sous la responsabilité du Directeur de restaurant, vous êtes le bras droit du Chef:

- Vous encadrez l'équipe cuisine
- Vous participez activement à la production
- Vous pilotez l'activité (organisation, qualité, coûts, hygiène).

Vos responsabilités :

- Manager et coordonner l'équipe cuisine
- Organiser la production
- Participer à la production et à l'envoi
- Suivre les indicateurs clés
- Gérer les matières premières
- Garantir les normes d'hygiène et sécurité

Compétences techniques attendues (cuisine japonaise)

Vous êtes capable de superviser et/ou réaliser :

- Sushi / nigiri / maki / california rolls / rolls spéciaux
- Sashimi / tataki / chirashi
- Gyoza, brochettes, ramen/noodles, bentos
- Accompagnements : riz vinaigré, miso, salades (wakamé, chou, concombre)
- Dressage rapide, régulier et esthétique
- Gestion d'un service à fort volume avec exigence constante

Conditions et exigences

- Contrat : CDI
- Temps de travail : 35h/semaine
- Salaire : 13,99 à 15,5 selon expérience
- Horaires : Travail en coupure et/ou en continu (amplitude indicative 7h à 2h)
- Planning : 5 jours travaillés / 2 jours de repos
- Avantages : Primes + repas + mutuelle prise en charge à 50 %

3 soirées obligatoires (dont vendredi et samedi)

- Mobilité : Déplacements possibles en Auvergne-Rhône-Alpes (renforts ponctuels)
- Expérience : 3 ans minimum



Le profil recherché

- Expérience minimum de 3 ans en cuisine japonaise ou poste similaire
- Maîtrise des techniques (sushi, maki, sashimi, riz, découpes, dressage)
- Capacité à encadrer une équipe et organiser la production
- À l'aise dans un environnement dynamique à fort volume
- Réactif(ve), organisé(e), capable de gérer les priorités
- Rapide, rigoureux(se) avec un vrai sens du détail
- Maîtrise des normes HACCP et traçabilité
- Esprit d'équipe, sens du service et posture professionnelle