



**Toute l'année**

**Hana Group**, spécialiste de la **cuisine panasiatique** préparée quotidiennement (sushis, poké bowls), est présent sous forme de kiosques dans les magasins de grande distribution.

**// Types de contrat :**

Proposition d'un **CDD** ou **CDI** en tant que **commis de cuisine**.

- Pas de travail de nuit
- 2 jours de repos par semaine

**// Quel profil ?**

- Jeune ou adulte de plus de 18 ans en recherche d'emploi
- Être éligible à un contrat de travail en France
- Avoir un niveau de français suffisant

**// Quoi ?**

Le **commis de cuisine** est responsable:

- d'assurer le bon déroulement de la production en respectant les règles d'hygiène,
- de réaliser l'ensemble des recettes de sushis, makis, californias, et spring rolls,
- d'entretenir et de nettoyer le stand,
- de gérer le rangement des stocks.

**// Objectifs**

- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Capacité à travailler en équipe
- Autonomie et responsabilité
- Organisation et gestion des stocks

**// Prochaines embauches à venir :**

**CDD**

- Beynost, CDD 35h (01/07 au 09/09), au Leclerc
- Caluire, CDD 35h (01/07 au 30/09), à l'Auchan
- Dardilly, CDD 35h (01/07 au 25/08), à l'Auchan
- Saint-Priest, CDD 35h (25/07 au 16/09), à l'Auchan

**CDI**

- Arbresles, CDI 35h, au Super U
- Lyon Debourg, CDI 24h, à l'Intermarché

- Lyon Gerland, CDI 35h, à l'Auchan supermarché

**// Contact :**

Transmission de CV à :

[csamougou@hanagroup.eu](mailto:csamougou@hanagroup.eu) (Clément-Sorelle Amougou)

\* En précisant le poste et le nom de la ville pour lesquels vous postulez

<https://careers.smartrecruiters.com/HanaGroup>