

Profilo | back of house team leader

cosa fai da wagamama?

sviluppa competenze in tutti i settori wagamama. Prendi l'iniziativa e aiuta e supporta gli chef di wagamama nel servire cibo eccellente. Sii ambizioso, assumi responsabilità aggiuntive. diventa la persona che aiuta e supporta gli chef wagamama a cucinare piatti, in tutti i settori, secondo i nostri standard brillanti

Sei interessato a candidarti per questa posizione? mandaci il tuo curriculum a info@wagamama.it

Area	Azioni	Come riconoscere un brillante back of house team leader
Valori del brand	<ul style="list-style-type: none">- mostrare i valori di wagamama durante lo svolgimento delle proprie mansioni: onestà, brillantezza e diversità- dimostrare impegno nel mantenimento di un'elevata qualità del cibo in cucina che rispetti gli standard aziendali- motivare il team per consegnare i più alti livelli di performance in modo da garantire coerenza nel cibo wagamama- durante i propri turni incoraggiare, supportare e aiutare gli chef di wagamama e gli assistenti in cucina	<ul style="list-style-type: none">- orgoglioso per il cibo che wagamama prepara e ne assicura coerenza- ambizioso e desideroso di sviluppare la propria carriera da sous chef e, in futuro, da chef di cucina- inquisitivo, pone domande e dimostra orgoglio sul lavoro
Cibo eccezionale	<ul style="list-style-type: none">- conoscenza delle specifiche di ogni piatto in modo da assicurare coerenza nella qualità del cibo- capacità di:- lavorare in tutti i settori della cucina (teppan, ramen, fritto, wok e succhi)- buona conoscenza del haccp e coshh e capacità di applicarle alle cucine wagamama, assicurandosi che i principi siano applicati da tutti gli chef wagamama di turno- offrire assistenza ai sottocapicuoichi con i controlli degli stock, degli ordini e delle temperature- eseguire controlli spot per assicurare che il team in cucina stia operando secondo gli standard aziendali durante il servizio- sviluppare una buona conoscenza e comprensione degli ingredienti/sapori del cibo wagamama e incoraggiare tutti gli chef nel fare altrettanto- lavorare con gli chef wagamama per migliorare costantemente le proprie capacità, segnalando eventuali problemi agli chef di cucina/ sottocapicuoichi- assicurare che tutti i preparativi per il servizio siano eseguiti in modo accurato secondo gli standard aziendali	<ul style="list-style-type: none">- aiuta gli chef di wagamama in caso di problemi in un settore della cucina, mostrando loro il metodo wagamama per compiere le cose, senza scorciatoie- identifica velocemente se il cibo non rispetta le specifiche, realizzando le azioni necessarie- mostra un interesse genuino nel cibo wagamama e nei suoi ingredienti

Customer experience eccellente	<ul style="list-style-type: none"> - spiegare agli chef di cucina l'importanza e l'impatto della qualità e della coerenza del cibo sulla customer experience nel ristorante - prendere azioni correttive se i tempi di servizio sono al di sotto dei standard aziendali - interagire con i clienti in modo positivo quando possibile 	<ul style="list-style-type: none"> - incoraggia gli chef di wagamama ad interagire con i clienti - accoglie i clienti quando entrano/ escono dal ristorante
Persone e team brillanti	<ul style="list-style-type: none"> - aiutare con il training e sviluppo degli chef e degli assistenti wagamama per lavorare su tutti i settori della cucina - capacità di motivare il team efficacemente per consegnare livelli di lavoro brillante - mostrare orgoglio per il proprio lavoro e incoraggiare gli chef di wagamama nel performare secondo gli standard aziendali - accettare responsabilità aggiuntive e supportare lo chef di cucina e il sous chef nella gestione efficace del team - guadagnare fiducia e supporto dagli altri membri del team in cucina, comportandosi in maniera positiva e professionale - aiutare lo chef di cucina e i sottocapicuochi a gestire le pause dei team (se necessario) 	<ul style="list-style-type: none"> - ha un'attitudine positiva nell'aiutare e assistere gli chef di wagamama - si prende carico personalmente del suo sviluppo personale
Risultati consegnati	<ul style="list-style-type: none"> - conoscere le regole sulla sicurezza e sulle condizioni d'igiene alimentare, assicurandosi che siano rispettate dagli chef di turno in cucina - lavorare con il team per assicurare che la cucina sia mantenuta pulita secondo gli standard aziendali - gestire senza essere supervisionati dai manager 	<ul style="list-style-type: none"> - incoraggia gli chef nel mantenere standard elevati per assicurare che il ristorante superi tutte le ispezioni e audits affinché il ristorante riceva complimenti dai clienti e dagli area manager sulla qualità del cibo

Sei interessato a candidarti per questa posizione? mandaci il tuo curriculum a info@wagamama.it