

Profilo | line chef

cosa fai da wagamama?

passione per ingredienti freschi. preparazione di ogni piatto wagamama secondo specifiche per assicurare che il più alto livello di qualità del cibo sia mantenuto. attenzione alla presentazione e alla coerenza dei piatti. abilità di performare sotto pressione quando la cucina è affollata

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

| Area | Azioni | Come riconoscere un brillante line chef |
|--------------------------------|--|---|
| Valori del brand | <ul style="list-style-type: none">- mostrare i valori di wagamama durante lo svolgimento delle proprie mansioni: onestà, brillantezza e diversità- seguire le specifiche per ogni piatto in modo da garantire la qualità del cibo- orgoglio per il ruolo di chef da wagamama- orgoglio per ogni piatto preparato- sempre positivo quando si relaziona con i clienti e con il team | <ul style="list-style-type: none">- dimostra passione per il cibo che prepara, assicurandosi che siano rispettate sempre le specifiche- mantiene gli standard di pulizia più alti delle cucine |
| Cibo eccezionale | <ul style="list-style-type: none">- conoscere le specifiche di ogni piatto in modo da assicurare coerenza- intraprendere azioni appropriate quando gli ingredienti non rispettano gli standard wagamama e comunicazione allo chef di cucina/ sous chef- preparare accuratamente tutti gli ingredienti secondo gli standard aziendali- orgoglio per ogni piatto inviato in sala/ take-away- sviluppare conoscenza e comprensione degli ingredienti/ sapori del cibo wagamama- imparare e sviluppare destrezza nell'uso di coltelli | <ul style="list-style-type: none">- conosce ogni specifica per ogni settore della cucina- possiede grande capacità di preparare ogni piatto secondo le specifiche- aiuta nel controllo dei costi attraverso una corretta distribuzione e lavorando per ridurre gli scarti- mantiene il settore secondo gli standard e la pulizia aziendale |
| Customer experience eccellente | <ul style="list-style-type: none">- mostrare comprensione sull'impatto che il personale ha sulla customer experience nel ristorante- lavorare con il personale di sala per rispondere alle domande o lamentele sulla qualità del cibo- lavorare sulla velocità prevista per assicurare che i clienti ricevano i loro ordini nel minor tempo possibile- interagire con i clienti quando possibile e sicuro | <ul style="list-style-type: none">- capisce l'impatto del ruolo ricoperto nella garanzia di un'eccellente customer experience e nella preparazione del cibo secondo specifiche e di massima qualità- quando appropriato, accoglie i clienti quando entrano nel ristorante in modo amichevole e gentile |

| | | |
|---------------------------------|--|--|
| <p>Persone e team brillanti</p> | <ul style="list-style-type: none"> - coinvolgere il team in ogni settore della cucina e ricercare modi per aiutarlo - operare sempre con coerenza - mostrare orgoglio nel lavoro e cercare modi per migliorare le cose - comunicare velocemente qualsiasi problema durante il servizio ai sottocapicuochoi/ chef di cucina e intraprendere le azioni appropriate - ascoltare i feedback dei manager sulla performance e prendere ferme decisioni sugli eventuali cambiamenti necessari - guadagnare velocemente la fiducia e il supporto del team - comunicare efficacemente con gli altri membri del team, chef di cucina, sottocapicuochoi e del personale di sala - assicurare alti standard di igiene personale | <ul style="list-style-type: none"> - possiede grande capacità di lavorare su tutti i settori in cucina - è affidabile e credibile - motiva il team e mantiene la calma durante i servizi affollati - ha voglia di imparare nuove competenze e assumersi nuove responsabilità |
| <p>Risultati consegnati</p> | <ul style="list-style-type: none"> - buona conoscenza delle regole e procedure wagamama sulla sicurezza sul lavoro - lavorare con il team della cucina per raggiungere risultati elevati su tutti i controlli qscd - lavorare con il team della cucina per raggiungere risultati elevati sulla qualità del cibo durante i controlli del "cliente mistero" - abilità di reagire velocemente ai cambiamenti nel servizio e risoluzione conseguente - lavorare con il team per assicurare che la cucina sia mantenuta pulita secondo gli standard più elevati - lavorare con lo chef di cucina per monitorare accuratamente gli sprechi - seguire le regole sugli allergeni quando un cliente manifesta un'allergia - sviluppare competenze su tutti i settori della cucina | <ul style="list-style-type: none"> - lavora efficacemente con tutti i settori della cucina - consegna costantemente cibo di qualità, secondo specifiche |

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