

Profilo | chef di cucina

cosa fai da wagamama?

diventa fonte di ispirazione. diventa campione di qualità. diventa leader, coach e mentore. diventa colui che si assicura che ogni piatto sia perfetto. gestisci budgets, controlla i costi – gestisci una cucina e un team eccezionale

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

Area	Azioni	Come riconoscere un brillante chef di cucina
Valori del brand	<ul style="list-style-type: none">- mostrare i valori di wagamama durante lo svolgimento delle proprie mansioni: onestà, brillantezza e diversità- mostrare il buon esempio in cucina mantenendo gli standard di qualità elevati- creare un ambiente lavorativo positivo per il team in cucina, facilmente visibile anche dai clienti- motivare i sottocapicuochi nel consegnare livelli di performance elevati in modo da garantire coerenza nei piatti wagamama e fornendo motivazione ai cuochi junior- durante i propri turni, si mostra presente in cucina e il suo team lavora in modo calmo e professionale	<ul style="list-style-type: none">- nei rapporti con lo staff, si assicura di presentare wagamama sempre in maniera positiva- include l'intero team in cucina nelle attività giornaliere del ristorante- condivide con il manager generale la responsabilità del successo e della performance del ristorante
Cibo eccezionale	<ul style="list-style-type: none">- conoscenza approfondita di ogni specifica in modo da assicurare coerenza nella qualità del cibo e nei metodi di preparazione- prendere le misure appropriate con gli ingredienti che non rispettano gli standard wagamama e informare il general manager e i fornitori- controllare costantemente che il team in cucina operi secondo gli standard dell'azienda e delegare le azioni adeguate ai sottocapicuochi- conoscenza approfondita degli ingredienti/ sapori del cibo wagamama, incoraggiando il team a fare la stessa cosa- seguire i sottocapicuochi in modo da migliorare costantemente le loro capacità e conoscenze sulle tecniche di cucina wagamama- passione evidente per la qualità del cibo che viene preparato in cucina e capacità di sviluppare un impegno comune e una passione in team- comunicare con lo staff di sala per condividere la propria conoscenza sui piatti serviti- condividere le best practice con gli altri capi cuochi quando appropriato, in uno sforzo di miglioramento costante delle operazioni dello staff in cucina- sviluppare consapevolezza sui competitors locali in modo da garantire una qualità del cibo superiore	<ul style="list-style-type: none">- passione per il cibo wagamama- interesse genuino nel miglioramento delle proprie conoscenze e nell'innovazione delle proprie competenze- assicura sempre che le specifiche più aggiornate siano usate in cucina- insegna in modo efficace ai sottocapicuochi a dirigere la cucina secondo gli standard wagamama- identifica efficacemente se il cibo non corrisponde alle specifiche e prende le misure appropriate- non accetta standard scadenti del cibo/ della performance ed è capace di correggere i problemi in maniera positiva

<p>Customer experience eccellente</p>	<ul style="list-style-type: none"> - consapevole dell'importanza della qualità del cibo e del suo impatto sulla customer experience, incoraggiando il team a sviluppare la stessa consapevolezza - collaborare con il general manager per rispondere alle richieste o lamentele dei clienti sulla qualità del cibo, prendendo le azioni appropriate - identificare possibili tendenze nelle lamentele dei clienti e prendere le azioni appropriate - garantire che i piatti vengano serviti nel più breve lasso di tempo possibile e, in caso non dovesse rispettare gli standard dell'azienda, prendere le misure necessarie - quando appropriato e sicuro, interagire con i clienti in modo positivo 	<ul style="list-style-type: none"> - crea consapevolezza con i sottocapicuchi sull'impatto che le operazioni dello staff in cucina hanno sulla customer experience e aiuta a diffonderla al resto del team - gestisce in maniera efficiente le lamentele dei clienti sulla qualità del cibo per assicurarsi che i clienti siano soddisfatti - il ristorante riceve feedback positivi sulla qualità eccezionale del cibo
<p>Persone e team brillanti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - migliorare l'efficacia della cucina allenando e sviluppando i cuochi junior per lavorare su tutte le tavole della cucina - aiutare nel raggiungimento del costo del personale, stimando in modo preciso la necessità di manodopera - responsabile dell'assunzione dello staff in cucina - capacità di motivare il team in modo efficace per consegnare livelli di lavoro brillante e di ricompensare equamente - mostrare orgoglio sul lavoro e incoraggiare il team nel raggiungimento degli standard aziendali - accettare pienamente le responsabilità aggiuntive e aiutare il ristorante a raggiungere gli obiettivi prefissati dal manager operativo - capacità di ascoltare i feedback del general manager sulla performance e eseguire gli aggiustamenti/ cambiamenti necessari - guadagnare fiducia e supporto da parte di tutto lo staff del ristorante ed essere visto come parte del senior team - proattività nella condivisione della propria conoscenza con lo staff in sala, per esempio sugli ingredienti e i metodi di preparazione. - elaborare piani di sviluppo personale, periodici e chiari, per ogni membro del team in modo da migliorare le loro competenze 	<ul style="list-style-type: none"> - ha piani di successione chiaramente definiti - capacità di identificare e distinguere talenti tra i sottocapicuchi e sviluppa una cultura di mantenimento dei cuochi di talento - turnover dello staff basso - livelli di assenteismo bassi - ambizione nello sviluppo delle proprie qualità e carriera con wagamama

<p>Risultati consegnati</p>	<ul style="list-style-type: none"> - esperto del protocollo haccp, della legalità del cibo locale e di come questi si applicano alle cucine wagamama - esperto sulle misure di sicurezza sul luogo del lavoro e sull'igiene e mantenimento degli standard nella cucina - gestire in maniera efficace il budget del personale e lavorare con il general manager per identificare possibili fonti di risparmio, senza che possano avere ripercussioni negative sulla customer experience o sulla qualità del cibo - attenzione particolare sui dettagli della gestione dell'intera cucina e senso naturale di orgoglio per l'intero team - assicurare il cibo sia costantemente al livello di qualità più elevato - assicurare che gli incidenti prevedibili in cucina siano evitati e che l'ambiente lavorativo sia sicuro 	<ul style="list-style-type: none"> - lavora insieme al general manager per raggiungere gli obiettivi finanziari in modo tale che il ristorante raggiunga il budget - supera tutti i controlli dei "clienti mistero" - supera tutti i controlli qscd e epp - comprende e si attiene alle linee di condotta e di procedimento sullo staff della cucina + zero afp reports
-----------------------------	---	---

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