

Profilo | kitchen porter

cosa fai da wagamama?

diventa una parte importante del nostro team in cucina. sii pronto ad aiutare gli chef di wagamama per mantenere le cucine immacolate e gestirle in modo fluido. sii pronto ad imparare nuove skills e diventare uno chef di wagamama

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

Area	Azioni	Come riconoscere un brillante kitchen porter
Valori del brand	<ul style="list-style-type: none">- capire l'importanza di mantenere la cucina immacolata in quanto è l'elemento che rende wagamama eccezionale- aderire sempre ai più alti standard di pulizia- mostrare i valori di wagamama durante lo svolgimento delle proprie mansioni: onestà, brillantezza e diversità	<ul style="list-style-type: none">- mantiene gli standard più elevati di pulizia nella cucina e nelle aree riservate allo staff- è orgoglioso del proprio ruolo nel mantenere gli standard di wagamama
Cibo eccezionale	<ul style="list-style-type: none">- aiutare con tutte le consegne e conservarle secondo gli standard wagamama- assicurare che tutti i cibi siano correttamente etichettati quando riposti e conservati- imparare e sviluppare abilità nell'utilizzo del coltello- aiutare lo chef di cucina con le preparazioni e assicurare che tutto sia svolto secondo gli standard wagamama- assicurare la corretta rotazione di tutte le date codificate e segnalare qualsiasi problema- capire il principio del "first in - first out" e quanto sia importante per la qualità del cibo- assicurare che gli scarti siano gestiti in maniera corretta e secondo gli standard aziendali	<ul style="list-style-type: none">- mantiene la cucina e il livello di pulizia secondo gli standard aziendali, indipendentemente e senza bisogno di essere controllato- prepara con accuratezza e rapidità- nota se il cibo è etichettato o conservato in maniera errata, segnalandolo agli chef di cucina/ sottocapicuochi
Customer experience eccellente	<ul style="list-style-type: none">- assicurare sempre che le stoviglie/ posate siano perfettamente pulite e pronte per essere usate dagli chef di wagamama per evitare lamentele da parte dei clienti- accogliere i clienti alla loro entrata/uscita dal ristorante	<ul style="list-style-type: none">- comprende che una cucina sporca impatta direttamente la customer experience
Persone e team brillanti	<ul style="list-style-type: none">- volontà di aiutare e assistere quando necessario- essere aperto a responsabilità aggiuntive per assicurare che il ristorante sia gestito in maniera fluida- comunicare rapidamente qualsiasi problema allo chef di cucina/ sottocapicuochi per prevenire problemi durante il servizio- mantenere elevati gli standard di igiene personale	<ul style="list-style-type: none">- mantiene un'attitudine positiva nell'aiutare il team in tutte le aree della cucina- è motivato ad imparare nuove competenze, facendosi carico di responsabilità aggiuntive per sviluppare la propria carriera

<p>Risultati consegnati</p>	<ul style="list-style-type: none"> - imparare le regole e procedure sulla sicurezza sul posto di lavoro - lavorare con il team in cucina per raggiungere i risultati più elevati a tutti i controlli qscd - lavorare con il team per assicurare che la cucina sia mantenuta pulita secondo gli standard più elevati - segnalare allo chef di cucina qualsiasi problema legato a riparazioni/ attrezzature - imparare la corretta conservazione e trasporto delle sostanze chimiche usate in cucina 	<ul style="list-style-type: none"> - lavora con il team in cucina per assicurare che tutti i controlli/ispezioni vengano superati - si assicura che tutte le superfici visibili ai clienti siano pulite secondo uno standard molto elevato
-----------------------------	---	--

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