

Profilo | membro del team

cosa fai da wagamama?

fai sentire ogni cliente il benvenuto. diventi colui che crea un'emozionante customer experience. diventi un esperto del menu wagamama e diventi il profilo wagamama di cui i clienti si ricorderanno!

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

Area	Azioni	Come riconoscere un brillante membro del team
Valori del brand	<ul style="list-style-type: none">- mostrare i valori di wagamama durante lo svolgimento delle proprie mansioni: onestà, brillantezza e diversità- capire e osservare i 10 punti del servizio, applicandoli sempre secondo la propria personalità- l'uniforme pulita e curata è parte della nostra identità- essere sempre gentile e accogliente per mantenere l'ethos di wagamama :servire cibo fresco e nutritivo in modo semplice ma elegante, fornendo un servizio di supporto, amichevole e che offre un buon rapporto qualità-prezzo- essere positivo quando si tratta con i clienti e con il team	<ul style="list-style-type: none">- livelli elevati di energia nel ristorante- mantiene la propria personalità durante lo svolgimento delle proprie mansioni- attitudine amichevole, accogliente nei confronti dei clienti e degli altri membri del team
Cibo eccezionale	<ul style="list-style-type: none">- apprendere le specifiche di ogni piatto in modo da assicurare che siano correttamente serviti al tavolo- imparare il nome e il numero associato ad ogni piatto del menu di wagamama- orgoglio per ogni piatto che viene servito- sviluppare la propria conoscenza e comprensione degli ingredienti/ sapori di wagamama e capacità di descriverli efficacemente ai clienti- incoraggiare i clienti nel provare nuovi piatti sul menu e segnalare i piatti speciali o cambiamenti sul menu	<ul style="list-style-type: none">- mostrare interesse nell'apprendimento delle operazioni in cucina- ha appreso tutti i nomi e numeri dei piatti- identifica velocemente quando il cibo non segue le specifiche e ne informa il manager di sala

<p>Customer experience eccellente</p>	<ul style="list-style-type: none"> - capacità di capire i bisogni dei clienti, modificando l'approccio nel servizio - gestire efficacemente le richieste dei clienti in maniera amichevole - sviluppare conoscenze sulle allergie e capacità di consigliare piatti alternativi - comunicare con i clienti in maniera chiara, efficace e amichevole - consapevolezza dell'importanza del proprio ruolo e dell'impatto che può avere sulla percezione del brand - stimolare la customer experience nel ristorante suggerendo contorni, usando tecniche di vendita suggestive - rendere consapevoli i clienti di nuovi elementi sul menu o cambiamenti apportati ai piatti - lavorare alla velocità richiesta per garantire che i clienti siano serviti prontamente e i tempi di attesa siano mantenuti al minimo 	<ul style="list-style-type: none"> - sforzo reale nel capire i bisogni dei clienti e adatta il proprio servizio alle loro esigenze - paziente con i clienti e prende il tempo necessario per spiegare il menu
<p>Persone e team brillanti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - migliorare l'efficienza nella cucina allenando e seguendo i junior chef in modo che lavorino su tutte le stazioni della cucina - aiutare lo chef di cucina nel raggiungimento degli obiettivi di budget del personale, segnando i turni corretti (quando appropriato) - capacità di motivare il team efficacemente per consegnare livelli di lavoro brillante e ricompensare in modo adeguato - accettare responsabilità aggiuntive dal management e offrire supporto allo chef di cucina nel raggiungimento degli obiettivi prefissati dal general manager - capace di ascoltare i feedback dal manager sulla performance e fare gli aggiustamenti necessari/ cambiamenti di performance - guadagnare fiducia e supporto dagli altri membri del team in cucina, comportandosi in maniera positiva e professionale 	<ul style="list-style-type: none"> - lavora con lo chef di cucina per assicurare che la formazione sia consegnata in maniera corretta in modo che il team della cucina abbia le competenze per performare secondo gli standard wagamama - riconosce gli chef di talento e li supporta nel raggiungimento delle loro ambizioni professionali - ambizioso e responsabile dello sviluppo delle proprie competenze e della propria carriera da wagamama
<p>Risultati conseguiti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - buona conoscenza delle regole sulla sicurezza sul posto di lavoro e sulle condizioni d'igiene alimentare, assicurandosi che siano rispettate in cucina - garantire che la qualità del cibo sia consistente con i livelli richiesti - lavora con lo chef di cucina per ridurre in modo efficace gli sprechi in cucina - lavorare con lo chef di cucina per raggiungere efficacemente gli obiettivi di budget del personale - lavorare con il team per assicurare che la cucina sia mantenuta e pulita secondo i più alti standard 	<ul style="list-style-type: none"> - riceve i feedback positivi dai clienti - supera tutti i controlli dei "clienti mistero" - supera tutti i controlli interni qscd - comprende e segue le regole e procedure aziendali

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