

Profilo | senior sous chef

cosa fai da wagamama?

diventa campione di qualità. diventa coach e mentore. diventa colui che si assicura che ogni piatto sia perfetto. aiuta a gestire i budget e controllare i costi. gestisci un team e una cucina eccellente. preparati ad essere uno chef di cucina.

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

Area	Azioni	Come riconoscere un brillante senior sous 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- mostrare il buon esempio, mantenendo i più elevati livelli di qualità in cucina secondo gli standard aziendali- lavorare con i chef di cucina per creare un ambiente lavorativo positivo per il team in cucina, facilmente osservabile dai clienti- motivare i sottocapicuochoi a consegnare i più elevati livelli di performance in modo da garantire coerenza nel cibo wagamama e motivare inoltre i chef junior- durante i suoi turni ha una presenza evidente nella cucina e il team svolge le proprie mansioni in maniera calma e professionale	<ul style="list-style-type: none">- nei rapporti con lo staff, si assicura di presentare wagamama sempre in maniera positivo- condivide le responsabilità con gli chef di cucina per quanto riguarda il successo e la performance generale- dimostra di essere ambizioso di diventare chef di cucina
Cibo eccezionale	<ul style="list-style-type: none">- conoscenza approfondita delle specifiche di ogni piatto in modo da assicurare coerenza nella qualità del cibo e nei metodi di preparazione- informare lo chef di cucina quando gli ingredienti non corrispondono agli standard di wagamama- durante il proprio turno, controllo costante che il team in cucina stia operando secondo gli standard aziendali e delega le azioni appropriate ai sottocapicuochoi, riportando immediatamente i problemi allo chef di cucina- conoscenza approfondita e comprensione degli ingredienti/ sapori di wagamama e incoraggia il team nel fare altrettanto- training di tutti gli chef e sviluppo costante delle loro competenze e conoscenze sulle tecniche di preparazione- passione per la qualità del cibo preparato in cucina e capacità di sviluppare e condividere l'impegno e la passione all'interno del team- gestire efficacemente le operazioni in cucina quando lo chef non è presente	<ul style="list-style-type: none">- passione per il cibo di wagamama e si impegna a migliorare le sue conoscenze- si assicura che le specifiche più recenti siano applicate in cucina- segue e allena efficacemente tutti gli chef e insegna a gestire la cucina secondo gli standard wagamama- identifica velocemente se il cibo non rispetta le specifiche prendendo le azioni necessarie- non accetta standard scadenti del cibo e della performance ed è capace di correggere i problemi in maniera positiva

<p>Customer experience eccellente</p>	<ul style="list-style-type: none"> - sviluppare consapevolezza sull'importanza della qualità del cibo e del suo impatto sulla customer experience, incoraggiando il team ad impegnarsi a seguire gli standard wagamama - lavorare con lo chef di cucina per rispondere alle domande/ lamentele sulla qualità del cibo, prendendo le azioni necessarie - garantire che i clienti ricevano i loro ordini nel minor tempo possibile e prendere le misure necessarie nel caso in cui i tempi fossero al di sotto degli standard aziendali - conoscenza approfondita delle allergie, insegnando all'intero team in cucina il modo di gestire questi casi - interazione con i clienti in modo positivo quando possibile e sicuro 	<ul style="list-style-type: none"> - spiega a tutti gli chef l'impatto che la qualità del cibo ha sulla customer experience - gestisce velocemente le lamentele dei clienti sulla qualità del cibo per assicurare che escano dal ristorante soddisfatti - reagisce in maniera positiva alle lamentele dei clienti e lavora per trovare delle soluzioni
<p>Persone e team brillanti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - migliorare l'efficienza nella cucina allenando e seguendo i junior chef per lavorare su tutte le stazioni in cucina - lavorare con lo chef di cucina in maniera efficace per consegnare livelli di lavoro brillante e ricompensare in modo adeguato - mostrare orgoglio nel proprio lavoro e incoraggiare il team per performare secondo gli standard aziendali - accettare pienamente le responsabilità aggiuntive e dimostrare ambizione nel diventare chef di cucina - capace di ascoltare i feedback del chef di cucina sulla performance e fare gli aggiustamenti necessari/ cambiamenti di performance - guadagnare fiducia e supporto da tutto lo staff del ristorante e visto come parte del management team - proattività nella condivisione delle proprie conoscenze con lo staff di sala del ristorante sugli ingredienti, metodi di preparazione etc. in modo da prepararli - lavorare con lo chef di cucina per assicurare che ogni membro del team abbia e azioni un piano di sviluppo personale chiaro e aggiornato 	<ul style="list-style-type: none"> - lavora con lo chef di cucina per implementare un piano di successione del ristorante - capace di identificare e coltivare il talento di tutti i chef - ambizioso nel sviluppare le proprie competenze e la propria carriera per diventare chef di cucina

<p>Risultati consegnati</p>	<ul style="list-style-type: none"> - buona conoscenza del haccp e coshh e di come si applicano alla cucina di wagamama - conoscenza approfondita delle regole sulla sicurezza e sulle condizioni d'igiene alimentare, assicurandosi che siano rispettate in cucina - lavorare con lo chef di cucina per gestire efficacemente il budget del personale e identificare le aree in cui è possibile risparmiare senza intaccare negativamente la customer experience o la qualità del cibo - attenzione brillante rivolta alla gestione generale della cucina - garantire che la qualità del cibo sia consistente con il livello più elevato - assicurare che gli incidenti prevedibili in cucina siano prevenuti per mantenere un ambiente lavorativo sicuro 	<ul style="list-style-type: none"> - supera tutti i controlli dei "clienti mistero" - supera tutti i controlli interni qscd - comprende e segue le regole e procedure aziendali - zero afp report
-----------------------------	---	---

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