

Profilo | sous chef

Cosa fai da wagamama?

Insegna e sviluppa il tuo team. Diventa il modello da seguire. Concentrati sulla qualità del cibo e mantieni gli standard wagamama. Conduci gli standard. Sii ambizioso

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

Area	Azioni	Come riconoscere un brillante 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- dimostrare impegno nel mantenimento di un'elevata qualità del cibo in cucina secondo gli standard aziendali- motivare il team per consegnare i più alti livelli di performance in modo da garantire coerenza nel cibo wagamama- durante i turni deve avere una presenza evidente in cucina e il team deve eseguire 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 positiva- dimostra orgoglio per il cibo preparato da wagamama assicurandone coerenza- ricerca modi per migliorare l'operatività della cucina
Cibo eccezionale	<ul style="list-style-type: none">- apprendimento delle specifiche di ogni piatto in modo da assicurare coerenza nella qualità del cibo- ottima conoscenza del haccp e della sicurezza sul posto di lavoro e capacità di applicarle alle cucine wagamama- intraprendere azioni appropriate quando gli ingredienti non rispettano gli standard wagamama e segnalare eventuali mancanze allo chef di cucina- controllare costantemente l'operato del team in cucina, che deve seguire gli standard aziendali durante il servizio e intraprendere le azioni più appropriate- garantire che il team apra e chiuda la cucina secondo gli standard aziendali- conoscere in maniera approfondita e comprendere gli ingredienti/sapori di wagamama, incoraggiando il team a fare altrettanto- seguire i capi partita per sviluppare le loro competenze e conoscenze delle tecniche di preparazione- capacità di monitorare la qualità e consistenza nel cibo inviato, anche durante servizi affollati	<ul style="list-style-type: none">- segue in modo efficace i capi partita nella preparazione dei piatti esattamente secondo le specifiche wagamama- identifica velocemente se il cibo non rispetta le specifiche e informa lo chef di cucina, fornendo soluzioni- non accetta standard di cibo e di performance scadenti ed è capace di correggere i problemi in maniera positiva

Customer experience eccellente	<ul style="list-style-type: none"> - mostrare di aver compreso l'impatto che il personale ha sulla customer experience nel ristorante - lavorare con lo chef di cucina/general manager per rispondere alle domande o lamentele sulla qualità del cibo - garantire che i clienti ricevano gli ordini nel minor tempo possibile e adottare misure correttive nel caso i tempi del servizio cadano al di sotto degli standard aziendali - conoscere approfonditamente le allergie, assicurandosi che anche il team le conosca - interagisce con i clienti in modo positivo quando possibile e sicuro 	<ul style="list-style-type: none"> - in cucina crea consapevolezza nel team del loro impatto diretto sulla customer experience - gestisce efficacemente le lamentele dei clienti sul cibo per assicurare che rimangano soddisfatti dell'esperienza - riceve i feedback dal cliente sulla qualità eccezionale del cibo preparato
Persone e team brillanti	<ul style="list-style-type: none"> - migliorare l'efficienza in cucina, allenando e seguendo i junior chef nel lavorare su tutte le postazioni in cucina - aiutare lo chef di cucina nel raggiungimento degli obiettivi di budget del personale, scrivendo i turni corretti (quando appropriato) - capacità di motivare il team efficacemente per consegnare livelli di lavoro brillante e ricompensarli in modo adeguato - accettare responsabilità aggiuntive dal management e offrire supporto allo chef di cucina nel raggiungimento degli obiettivi prefissati dal general manager - capacità di ascoltare i feedback dal manager sulla performance e fare gli aggiustamenti necessari/cambiamenti di performance - guadagnare la fiducia e il supporto degli 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 avvenga in maniera corretta in modo che il team della cucina abbia le competenze per lavorare secondo gli standard wagamama - riconosce gli chef di talento nel team e li supporta nel raggiungimento delle loro ambizioni professionali - è ambizioso e responsabile quando si tratta di sviluppare le proprie competenze e la propria carriera in wagamama
Risultati consegnati	<ul style="list-style-type: none"> - buona conoscenza delle regole sulla sicurezza e sulle condizioni d'igiene alimentare, assicurandosi che siano rispettate in cucina - garantire che la qualità del cibo sia allineata ai livelli richiesti - lavorare con lo chef di cucina per ridurre in modo efficace gli sprechi - 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 pulita secondo gli standard più elevati 	<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