



Job Description

Conditore

Mission principale : vous aidez au bon fonctionnement de la pizzeria, de l'hygiène en pizzeria et agissez comme un ambassadeur Big Mamma.

Vous reportez au pizzaiolo.

1. Incarner les valeurs Big Mamma dans son comportement

- i. RESPECT : Adopter un comportement respectueux envers les membres de l'équipe : cuisine, salle et bar, et envers le client le cas échéant.
- ii. LE COLLECTIF AVANT L'INDIVIDUEL : *faire preuve d'esprit d'équipe / incarner la solidarité Big Mamma / se montrer solidaire avec ses collègues pendant le service, prêter une oreille attentive aux autres*
- iii. LA FORCE DE L'ENTREPRENEURIAT : adopter un comportement de 'problem solver' / *avoir le réflexe de prendre les problèmes du restaurant à cœur et de trouver des solutions pour y remédier. Ne pas attendre qu'on dise de faire des choses, prendre des initiatives.*

2. Aide au bon fonctionnement de la pizzeria

- i. Aide la pizzeria dans les petites préparations (*éplucher les légumes / préparer les sauces...*)
- ii. S'occupe de la mise en place de la pizzeria pour le service
- iii. Gere l'assaisonnement des pizzas pendant le service
- iv. Doit monter en compétence et connaitre parfaitement les produits en préparation (de la conservation à la découpe et la cuisson).
- v. Maitrise les notions élémentaires de la langue française / *pouvoir tenir une conversation de base*

3. Contribuer au respect des normes d'hygiène au sein de la pizzeria

- i. Agit pour la bonne conservation des ingrédients / *bon étiquetage, pas de périmés.*
- ii. Aide aux prises de températures des frigos
- iii. Responsable de la propreté de son espace avant, pendant et post service.
- iv. Gère la propreté de la pizzeria (plan de travail, frigo et chambre froide)