

NAPOLI GANG

PLONGEUR

1. Aide au fonctionnement de la cuisine.

- **Entretien** : bon respect du matériel, aide à la mise en place et à l'envoi des plats pendant le service, aide à la cuisine des petites préparations/à la mise en place
- **Aide à la préparation** : soutient l'équipe dans la préparation basique des ingrédients, mise en place, connaissance des produits

2. Hygiène

- **Nettoyage** : assurer le nettoyage de la vaisselle, des couverts et du matériel cuisine pendant le service, assurer le nettoyage des locaux de cuisine et annexes, débarrassage poubelles
- **Propreté de soi et son matériel** : maintien du poste de travail en bon état de propreté avant, pendant et après le service, se présente avec une tenue et une hygiène correcte

3. Compétences

- **Passion** : Faire preuve de sens du détail et aller au bout de chaque tâche
- **Langue** : Est capable de communiquer efficacement avec le reste de l'équipe
- **Rapidité** : Exécuter les commandes en minimisant au maximum l'attente
- **Agilité** : Être capable de faire face aux imprévus, trouver des solutions aux problèmes

4. Incarne les valeurs de l'entreprise

- **Entreprenariat** : Prend des initiatives, imagine de nouvelles solutions, de nouvelles méthodes de travail
- **Authenticité** : Fait preuve de transparence, d'éthique, de responsabilité. Favorise l'esprit d'équipe
- **Méritocratie** : Fait preuve de positivité, de solidarité, est irréprochable dans son travail et son attitude
- **Excellence** : Fait preuve d'exigence et est toujours à la recherche de mieux faire