BIG MAMMA

Job Description

Runner Big Mamma

Mission principale : vous êtes le garant de la qualité du service, de l'armement et de l'état de la salle du restaurant et agissez comme un ambassadeur Big Mamma.

Vous reportez au management de la salle (manager et assistant manager).

1. Incarner les valeurs Big Mamma dans son comportement

OBJ : adopter les valeurs Big Mamma pendant et en dehors du service avec son équipe élargie : salle, cuisine, bar et avec les clients.

i. EMPATHIE ET SOIN DU CLIENT : Adopter un comportement chaleureux, souriant, professionnel envers le client / *répondre à ses demandes avec envie et sourire, se préoccuper de son bien-être, se mettre à sa place, répondre à ses besoins.*
ii. LE COLLECTIF AVANT L'INDIVIDUEL : Incarner la valeur du collectif Big Mamma / *se montrer solidaire avec ses collègues dans le besoin pendant le service, avoir une oreille attentive pour les 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. Garantir la qualité du service en salle

OBJ : note clients réseaux sociaux 4.5/5

i. Responsable de la justesse de service / *pas d'erreur de table ou d'oublis en apportant les plats et boissons, vérification des suites auprès du CDR.*
ii. Responsable de la rapidité de service / *dressage rapide des tables, rotation des tables optimisée*
iii. Responsable de la mise en place du restaurant avant et pendant le service / *dressage table proprement dans les règles de l'art Big Mamma, avoir le sens du détail.*
iv. Responsable du bien-être du client pendant son temps chez nous / *être disponible si questions du client, l'accueillir chaleureusement, l'orienter si besoin.*
v. Maitrise des notions élémentaires de la langue française / *pouvoir tenir une conversation de base*

3. Assurer la propreté & l'approvisionnement de la salle du restaurant

OBJ : restaurant propre, parfaitement armé.

i. Responsable de la propreté du restaurant, avant, pendant et après le service / nettoyage *sols, état des toilettes impeccable, vidage poubelles.*
ii. Responsable de l'armement de la salle / *présence sels, poivres, huiles, papier toilettes, etc et alerter le manager si besoin de renouvellement.*

2019 © - confidentiel