wagamama cerca cuochi e camerieri per la nuova apertura a Roma

20230626132712wagamama2-3750a30b

wagamama è il brand di ristorazione panasiatica, nato a Londra nel 1992 e giunto in Italia nel 2017, che ora sta per **raddoppiare la presenza nel territorio laziale**. Dopo l'ingresso nel Valmontone Outlet, si prepara al primo opening nel cuore della Capitale, annunciando la **selezione di 25 figure** che andranno a completare l'organico.
Al centro del recruiting **cuochi e camerieri**. La candidatura può essere inviata a **recruiting@wagamama.it**. I tratti ricercati sono quelli che caratterizzano il cuore stesso dell'insegna e che i clienti trovano in tutti i ristoranti wagamama: **professionalità e approccio "friendly"**, persone brillanti ed entusiaste per un team **capace di far squadra.**

I piatti di **wagamama** spaziano dai ramen serviti nella tradizionale ciotola nera, ai noodles alla piastra fino al donburi, riso condito con morbida carne e verdure croccanti. Un menù ricco di appetizer, dolci, piatti per vegetariani, vegani e proposte ad hoc per i bambini. Ingrediente principe di tante specialità wagamama è il **curry**, capace di dare un tocco di freschezza, cotto pazientemente può passare dalle gradazioni più delicate a quelle più speziate. Piatti preparati al momento nella cucina a vista, elemento che dona calore all'ambiente e un'impronta internazionale.

L'apertura del nuovo ristorante **conferma il successo del brand in Italia** - 9 le sedi attuali - e la **volontà di espandersi** grazie alla gestione del gruppo C&P, **l'alleanza tra Chef Express e Percassi** creata nel 2019 con l'obiettivo di istituire un operatore di riferimento nell'offerta di ristorazione multi-brand.