

NOBU HOTEL

BARCELONA

JOB DESCRIPTION

Location: Nobu Hotel Barcelona

Department: Kitchen

Position: Chef de Partie Senior

Reports to: Sous Chef

Additional Reporting

Lines: Executive Chef, Jr Sous Chef

Job Summary

El **Chef de Partie Senior (CDP Senior)** asiste a los chefs superiores en la gestión fluida, segura y eficiente de la cocina y todas las áreas relacionadas. Cocina alimentos con altos estándares, prepara mise en place y sigue las recetas con precisión. Debe tener conocimiento detallado de todos los aspectos de la cocina y capacidad para desarrollar recetas de platos sencillos de manera autónoma. Participa en la gestión del sistema HACCP, cumpliendo con todas las normas de higiene alimentaria, salud y seguridad. Supervisa a los demi chefs y verifica que completen correctamente los formularios requeridos. Tiene la capacidad de **supervisar, formar y monitorear** a los commis chefs y cocineros en cuanto a la calidad de los alimentos, limpieza y desempeño general. Debe mantener un alto estándar de limpieza, liderar con el ejemplo y colaborar activamente en la limpieza de cualquier parte de la cocina según sea necesario. Se espera que tenga una buena comunicación con los chefs superiores y una actitud proactiva para gestionar pequeños equipos, incluyendo la capacidad de **dirigir eventos de forma autónoma**, controlar stock y realizar pedidos bajo supervisión. Debe también mantener el control sobre el mantenimiento de equipos y reportar cualquier incidencia. Participa en la creación de platos especiales siguiendo los estándares Nobu

Funciones principales

- Al inicio del turno, revisar con los chefs junior que toda la **mise en place** (MEP) para eventos del día y servicios del restaurante esté lista.
- Supervisar y controlar la **calidad de la preparación de alimentos** y organización de los chefs junior, asegurando un servicio consistente y de alto nivel para los huéspedes.
- Mostrar y enseñar a los chefs junior las preparaciones más técnicas y complejas, trabajando con el resto del equipo para garantizar que estén bien entrenados y puedan desarrollarse.
- Durante el turno, **verificar constantemente los productos en seco, refrigerados y congelados**,

reportando al Sous Chef si hay productos que necesitan ser pedidos.

- Comprobar también las cámaras principales (nevera, congelador y despensa) en busca de stock de reserva.
- **Completar el YAMA BOARD**, donde se registran productos que deben promoverse, no están frescos o están agotados. Informar inmediatamente al chef encargado si hay productos no aptos para la venta.
- Si durante el servicio se encuentran productos caducados o faltantes, los chefs responsables pueden recibir acciones disciplinarias.
- Al final del turno, rellenar las **listas de preparación (MEP)** y supervisar que los chefs junior hayan limpiado adecuadamente y dejado todo listo para el día siguiente. Asegurarse de que se completen los **formularios de temperatura de refrigeración y HACCP**.
- Comunicar cualquier información relevante para el siguiente turno mediante notas, llamadas u otros métodos.
- Participar en la **formación con chefs senior para aprender a liderar servicios**: gestionar tickets, coordinar el equipo de sección y responder a peticiones del equipo F&B.
- Mantener el orden y limpieza de la cámara principal según el cronograma de cocina. El CDP Senior será responsable de esta área y debe asegurar que los productos estén organizados en envases adecuados, etiquetados correctamente y en buen estado.
- **Pedidos**: controlar los pedidos de su sección, comunicar al jefe de cocina y al office manager a tiempo. Siempre bajo supervisión del Sous Chef.
- **Inventario**: hacer el inventario de su sección y entender su importancia, controlando existencias al cierre del mes.
- Garantizar los más altos niveles de **satisfacción del huésped, calidad, costes operativos y de alimentos** de forma constante.
- Tener conocimiento de todos los procedimientos y políticas estándar relacionadas con preparación, recepción, almacenamiento e higiene de alimentos.
- Capacidad de **cubrir cualquier sección del restaurante**.
- Operar y mantener los equipos del departamento y reportar cualquier avería.
- **No está permitido comer durante el trabajo**.
- Capacidad para **desarrollar nuevos platos** utilizando ingredientes de temporada, de origen local y productos distintivos de Nobu.

Requisitos:

- **Educación:**

- Título de **Educación Secundaria** (obligatorio).
- Se recomienda formación en **Escuela Culinaria** o **Título en Cocina**.
- **Experiencia:**
 - Al menos **tres años de experiencia** como cocinero.
- **Idiomas:**
 - **Español:** Nativo.
 - **Inglés:** Preferible, pero no obligatorio.
- **Habilidades:**
 - **Técnicas de cocina** y habilidades avanzadas con el cuchillo.
 - **Seguridad e Higiene Alimentaria:** conocimiento de HACCP y normativas sobre manipulación, almacenamiento y limpieza de alimentos.
 - **Liderazgo, Organización y Gestión del Tiempo:** capacidad para priorizar tareas y gestionar eficientemente al equipo durante períodos de alta demanda.
 - **Atención al Detalle:** precisión en recetas, porciones y presentación.
 - **Conocimiento de ingredientes:** familiaridad con ingredientes, especias y guarniciones usadas en la cocina Nobu.
 - **Trabajo en equipo y comunicación:** habilidades interpersonales para colaborar y formar al personal junior, asegurando cumplimiento de estándares y tiempos de servicio.
 - **Adaptabilidad:** flexibilidad para asumir diferentes turnos y tareas según necesidades operativas.
 - **Resolución de Problemas:** pensar con rapidez bajo presión, mantener la calma y actuar proactivamente en situaciones de servicio crítico.
 - **Fiabilidad y Puntualidad:** asistencia constante y actitud profesional.
 - **Valores del personal Nobu:** humildad, honestidad, justicia, confianza, respeto e integridad.
- **Horario de Trabajo:**
 - Debido a la naturaleza cíclica del sector hotelero, se requiere disponibilidad para trabajar en **horarios variables** según las necesidades del hotel.
- **Presentación:**
 - Todos los empleados del **Nobu Hotel Barcelona** deben mantener una **apariencia profesional y cuidada**, conforme a los estándares de la empresa.

*HE LEÍDO Y ENTIENDO LA INFORMACIÓN EN LA DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO Y POR LA PRESENTE
DECLARO QUE PUEDO REALIZAR LAS FUNCIONES ESENCIALES DEL TRABAJO Y CUMPLIR CON TODOS LOS
REQUISITOS DEL TRABAJO.*

Nombre y firma del responsable

Firma del empleado

Fecha