

NOBU HOTEL

BARCELONA

JOB DESCRIPTION

Location: Nobu Hotel Barcelona

Department: Kitchen

Position: Chef de Partie

Reports to: Sous Chef

Additional Reporting

Lines: Executive Chef, Jr Sous Chef

Resumen del puesto

El Chef de Partie (CDP) asiste a los chefs superiores en la gestión fluida, segura y eficiente de la cocina y todas las áreas relacionadas. Cocina alimentos con un alto nivel de calidad, prepara la mise en place, y sigue las recetas con precisión. Debe tener un conocimiento completo de todos los aspectos de la cocina y capacidad para desarrollar recetas simples por sí mismo. Colabora en la implementación del sistema HACCP, cumpliendo con todas las normativas de higiene alimentaria, salud y seguridad. Supervisa que los demi chefs completen correctamente todos los formularios. Tiene capacidad para supervisar, formar y monitorear a los commis chefs y cocineros en cuanto a calidad, limpieza y desempeño. Debe mantener un alto nivel de limpieza y liderar con el ejemplo, limpiando cualquier parte de la cocina según sea necesario. Mantiene una buena comunicación con los chefs superiores y actitud positiva para gestionar un pequeño equipo. Debe poder gestionar eventos por sí mismo, hacer pedidos (bajo supervisión), controlar el stock y reportar fallos en equipos. También participa en la creación de platos especiales siguiendo los estándares Nobu.

Responsabilidades:

- Al iniciar el turno, revisar con los chefs junior que esté lista la mise en place para los eventos del día y los servicios del restaurante.
- Supervisar la calidad de la preparación de alimentos y la organización del equipo junior, trabajando juntos para garantizar un servicio de alta calidad constante.
- Demostrar y enseñar a los chefs junior las preparaciones que requieren más experiencia, trabajando conjuntamente con los demás chefs para fortalecer al equipo y fomentar el desarrollo.

- Durante el turno, revisar constantemente los productos en **despensa, refrigeradores y congeladores** en cuanto a stock, calidad y fechas, comunicando al sous chef si hay que reponer algo.
- Verificar las cámaras principales (frigorífico/congelador/despensa) además de los productos preparados en la sección.
- Completar el **YAMA BOARD** registrando los productos agotados, recomendados o no aptos para la venta; comunicar inmediatamente al chef encargado cualquier incidencia.
- Si durante el servicio se detectan productos caducados o faltantes, puede haber sanciones disciplinarias para el equipo de esa sección.
- Al final del turno, completar las listas de preparación (MEP) y supervisar que los chefs junior hayan limpiado y dejado todo listo para el día siguiente. Verificar que se hayan rellenado correctamente los **formularios de temperatura y HACCP**.
- Comunicar cualquier información útil para el siguiente turno, mediante notas, llamadas u otros medios.
- Formarse con los chefs senior para aprender a **gestionar un servicio completo** (tickets, equipo de sección, solicitudes del equipo de F&B, emplatado en el pase).
- Supervisar la limpieza y organización del frigorífico principal según el cronograma, incluyendo el reempaquetado en recipientes pequeños, revisión de etiquetas y fechas. Reportar cualquier producto en mal estado.
- **Pedidos:** tener control sobre los pedidos de su sección y pasar la información a la oficina de cocina puntualmente (siempre bajo supervisión del sous chef).
- **Inventario:** realizar el inventario de su sección, entender su propósito y controlar los stocks al final del mes.
- Asegurar **altos niveles de satisfacción del cliente, calidad, costes operativos y de alimentos** de forma continua.
- Conocer los procedimientos estándar de preparación, recepción, almacenamiento e higiene.
- Capacidad para **cubrir cualquier sección del restaurante**.
- Operar y mantener el equipo de cocina, y reportar cualquier avería.
- **No se permite comer durante el turno.**
- Capacidad para **crear nuevos platos** con ingredientes de temporada, locales y productos característicos de Nobu.

Requisitos:

- **Educación:**

- Diploma de Educación Secundaria (requisito básico).
- 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 culinarias y **uso avanzado del cuchillo**.
 - **Seguridad e higiene alimentaria:** conocimiento de HACCP y normas de manejo, almacenamiento y limpieza de alimentos.
 - **Liderazgo, organización y gestión del tiempo:** capacidad para trabajar de forma rápida y eficaz en momentos de alta demanda, organizando tareas y delegando de forma eficiente.
 - **Atención al detalle:** precisión en recetas, porciones y presentación.
 - Conocimiento de **ingredientes, especias y guarniciones** utilizados en la cocina Nobu.
 - Trabajo en equipo y **comunicación clara**, incluyendo formación y mentoría a cocineros junior.
 - **Adaptabilidad:** flexibilidad ante cambios de turno o tareas de último momento.
 - **Resolución de problemas:** actuar con rapidez y calma ante imprevistos.
 - **Fiabilidad y puntualidad:** asistencia y constancia en el trabajo diario.
 - Atributos del personal Nobu: **humildad, honestidad, justicia, confianza, respeto e integridad.**
- **Horario de trabajo:**
 - Disponibilidad para trabajar en **turnos rotativos** según las necesidades del hotel.
- **Presentación personal:**
 - Todos los empleados de Nobu Hotel Barcelona deben mantener una **apariencia 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