

NOBU HOTEL

BARCELONA

JOB DESCRIPTION

Location: Nobu Hotel Barcelona

Department: Kitchen

Position: Chief Steward

Reports to: Executive Chef

Additional Reporting

Lines: Executive Chef, Jr Sous Chef

Resumen del puesto

Colaborar en todas las necesidades, especificaciones y estándares del hotel en el uso del equipo de cocina, como lavavajillas, para lavar utensilios designados del restaurante y la cocina, así como en la limpieza y mantenimiento del equipo en todas las áreas de cocina. Asiste en el lavado de ollas, sartenes y otros utensilios/equipos de cocina. Realiza otros proyectos especiales de limpieza según lo asignado.

Responsabilidades:

- Responsable de apoyar y dar seguimiento a la limpieza en todas las cocinas.
- Coordinar los descansos del personal asignado.
- Preparar y distribuir las tareas al equipo de stewarding, y hacer seguimiento cuando sea necesario.
- Mantener conocimiento completo del uso y mantenimiento correcto del equipo.
- Supervisar y mantener la limpieza, sanidad y organización de las áreas de trabajo asignadas.
- Verificar el estado operativo del lavavajillas, asegurarse de que las temperaturas estén dentro de los niveles requeridos, corregir deficiencias si es necesario y reportarlas a su gerente o supervisor.
- Organizar el área de recogida de utensilios sucios.
- Retirar restos de comida, residuos y grasa de los utensilios antes de colocarlos en el lavavajillas.
- Inspeccionar la limpieza y estado de todos los utensilios lavados.

- Verificar que las estaciones de trabajo estén correctamente surtidas, organizadas y sin fallas mecánicas. Indicar al personal que corrija cualquier deficiencia.
- Clasificar, apilar y almacenar los utensilios limpios en las áreas designadas.
- Mantener la limpieza y el funcionamiento del compactador de basura y su área adyacente.
- Limpiar inmediatamente cualquier derrame en la cocina o áreas de trabajo.
- Reportar cualquier daño, problema de mantenimiento o riesgo de seguridad a su gerente o supervisor.
- Completar las órdenes de trabajo para reparaciones de mantenimiento y enviarlas al departamento de ingeniería.
- Cumplir con todos los códigos y regulaciones de salud, sanidad y seguridad exigidos por el hotel y el departamento de sanidad.
- Asegurar que el personal asignado haya llegado a su turno. Comunicar cualquier retraso o ausencia al gerente correspondiente.
- Encargarse de realizar los pedidos semanales de productos de limpieza y garantizar que haya suficientes suministros en cada cocina y en el almacén.
- Responsable de gestionar los horarios del personal, vacaciones y días libres, siempre bajo la supervisión de un Chef.
- Responsable de mantener organizadas las áreas de almacenamiento y los materiales en su lugar correspondiente.
- Asegurar que todos los suministros necesarios estén preparados para los eventos de banqueting.
- Tener conocimientos de técnicas de manipulación manual segura.
- Garantizar que se completen todos los registros de limpieza y se registren las temperaturas del lavavajillas.

Requisitos:

- **Educación:**
 - Se requiere **título de secundaria** certificado equivalente de formación profesional (requerido).
 - No se requiere certificado de educación secundaria superior.

- **Experiencia:**
 - **No se requiere experiencia previa.**
- **Idiomas:**
 - **Español:** Nativo.
 - **Inglés:** Preferible, pero no obligatorio.
- **Habilidades:**
 - Cualidades del personal Nobu: humildad, honestidad, equidad, confianza, respeto e integridad.
 - Gestión del tiempo y organización: capaz de trabajar bajo presión, priorizar tareas y gestionar múltiples servicios, asegurando un flujo fluido en cocina incluso durante horas pico.
 - Conocimientos básicos de seguridad alimentaria e higiene: conocimiento de normativas sanitarias y códigos de salud.
 - Atención al detalle: mantiene altos estándares de limpieza e higiene, asegurando que todas las áreas, equipos y utensilios estén perfectamente limpios.
 - Adaptabilidad: responde bien ante cambios, apoya al equipo de cocina según sea necesario y mantiene la calma bajo presión.
 - Organización: mantiene las áreas de cocina ordenadas, organiza los suministros y materiales de limpieza, y se asegura de que todo esté en su lugar.
 - Manejo de equipos: uso seguro y correcto de equipos y herramientas de limpieza de cocina. Capacidad para seguir procedimientos en el uso de lavavajillas, hornos y otros equipos de cocina.
 - Trabajo en equipo: colabora estrechamente con chefs, cocineros y demás personal de cocina para apoyar las operaciones. Contribuye al flujo de trabajo fluido en un entorno dinámico. Promueve un ambiente laboral positivo.
- **Horario de Trabajo:**
 - Debido a la naturaleza cíclica de la industria hotelera, se espera disponibilidad para trabajar en **horarios variados**, según las necesidades operativas del hotel.
- **Presentación personal:**
 - Todos los empleados del **Nobu Hotel Barcelona** deben mantener una **apariciencia pulcra y profesional**, siguiendo los estándares establecidos por 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