

# NOBU HOTEL

## BARCELONA

### JOB DESCRIPTION

**Location:** Nobu Hotel Barcelona

**Department:** Kitchen

**Position:** Commis Chef

**Reports to:** Sous Chef

**Additional Reporting**

**Lines:** Executive Chef, Jr Sous Chef

---

#### Resumen del puesto

El **Commis Chef** (ayudante de cocina) asiste a los chefs más experimentados mientras aprende las funciones del puesto. Es responsable de la organización, preparación y producción de todos los alimentos. Las tareas se asignan de acuerdo con los procedimientos operativos estándar implementados por el chef ejecutivo, siguiendo los recetarios y métodos establecidos. Debe asegurarse de que se cumplan correctamente las normativas de seguridad alimentaria en la cocina. Además, debe mostrar una coordinación eficiente entre departamentos y una actitud positiva hacia el aprendizaje y la formación. Se valora el interés por la creatividad en la presentación de platos y la elaboración de menús junto con los chefs. Es importante que cumpla los procedimientos establecidos al más alto nivel. Debe seguir las normas del departamento de cocina y reportar cualquier problema al sous chef o chef ejecutivo. También debe estar capacitado para llevar a cabo un servicio de cocina de forma autónoma, bajo la supervisión de un chef de partida (CDP) o chef.

#### Responsabilidades

- Al comenzar el turno, revisar la **mise en place (MEP)** para el servicio.
- Organizar y revisar la calidad de las entregas, siguiendo el sistema FIFO (**primero en entrar, primero en salir**).
- Preparar mise en place si es necesario, asegurándose de seguir las cantidades y métodos indicados en el recetario y las porciones según los estándares. Siempre bajo la supervisión de un cocinero o CDP.
- Preparar mise en place para eventos próximos, según la lista de preparación.

- Verificar que todas las etiquetas y fechas estén en orden. Revisar que los productos estén frescos y en buen estado. Informar de cualquier anomalía a un chef de mayor rango.
- **Tareas de apertura:**
  - Encender equipos específicos (ej. hornos, freidoras), llenar la mesa de vapor y desbloquear áreas seguras (ej. cámaras frigoríficas); asegurar llaves.
  - Preparar la estación de trabajo con las herramientas, equipos y suministros necesarios.
  - Inspeccionar limpieza y funcionamiento de todas las herramientas y equipos.
  - Verificar la lista de preparación y mise en place.
  - Establecer prioridades del día.
  - Informar al gerente culinario sobre cualquier insumo que deba ser solicitado.
  - Transportar suministros desde el almacén y almacenarlos en las áreas designadas.
- Informar a los chefs superiores si algo ha caducado o no está en condiciones de uso.
- Garantizar que todos los productos sean frescos y de la **máxima calidad posible**.
- Mantener la **limpieza, sanidad y organización** de las áreas de trabajo asignadas.
- Conocer y aplicar el uso correcto de los equipos de cocina.
- **Tareas de cierre:**
  - Devolver todos los productos alimenticios a las zonas de almacenamiento correctas.
  - Rotar todos los productos devueltos.
  - Envolver, cubrir, etiquetar y fechar todos los artículos almacenados.
  - Organizar y limpiar todas las zonas de almacenamiento.
  - Limpiar y desinfectar las áreas de preparación de alimentos, cámaras y estanterías.
  - Devolver todos los utensilios/equipos limpios y no utilizados a su lugar correspondiente.
  - Enfriar rápidamente los alimentos calientes de la mesa de vapor.
  - Apagar todos los equipos que no se usarán en el siguiente turno.
  - Reponer los productos que se hayan agotado durante el turno.
- Cualquier **información relevante para el siguiente turno** debe comunicarse a los chefs mediante notas escritas, llamadas telefónicas u otros métodos adecuados.
- **No está permitido comer mientras se trabaja.**

---

#### Requisitos:

- **Educación:**
  - Se requiere **título de secundaria** como mínimo.
  - Se recomienda **formación en escuela culinaria o título en cocina**.

- **Experiencia:**
  - **No se requiere experiencia previa.**
- **Idiomas:**
  - **Español:** Nativo.
  - **Inglés:** Preferible, pero no obligatorio.
- **Habilidades:**
  - **Técnicas básicas de cocina y uso del cuchillo.**
  - **Seguridad e higiene alimentaria:** familiaridad con normas de almacenamiento, manipulación y limpieza de alimentos.
  - **Organización y gestión del tiempo:** capacidad para trabajar de forma autónoma durante un servicio y ser eficiente en un entorno de alta presión.
  - **Atención al detalle:** precisión en la ejecución de recetas, porcionado y presentación de platos.
  - **Conocimiento básico de ingredientes:** familiaridad con ingredientes, especias y guarniciones usados en la cocina Nobu.
  - **Trabajo en equipo y comunicación:** habilidades interpersonales para colaborar con el equipo y asegurar una comunicación clara durante el servicio.
  - **Adaptabilidad:** flexibilidad para trabajar en distintos turnos y adaptarse a cambios de último minuto. Disposición para ayudar en otras estaciones o áreas del hotel.
  - **Valores del personal Nobu:** humildad, honestidad, equidad, confianza, respeto e integridad.
- **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 **apariencia 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