

NOBU HOTEL

BARCELONA

JOB DESCRIPTION

Location: Nobu Hotel Barcelona

Department: Kitchen

Position: Cook

Reports to: Sous Chef

Additional Reporting

Lines: Executive Chef, Jr Sous Chef

Resumen del puesto

El **Cocinero** juega un papel clave en la planificación, preparación, organización y servicio de alimentos de calidad en las diferentes áreas de producción culinaria, tanto para los menús como para los platos especiales en los establecimientos designados, de acuerdo con los estándares y las especificaciones de presentación. Mantener la organización, limpieza y sanidad de las áreas de trabajo y equipos. El cocinero trabaja bajo la supervisión de los chefs principales.

Responsabilidades

- Cumplimiento de Políticas: Mantener el conocimiento completo y cumplir con todas las políticas/procedimientos/estándares del departamento.
- Uso de Equipos: Mantener el conocimiento completo sobre el mantenimiento y uso adecuado de los equipos. Usar los equipos únicamente para su propósito previsto.
- Interacción con los Huéspedes: Anticipar las necesidades de los huéspedes, responder rápidamente y reconocer a todos los huéspedes, sin importar lo ocupado que esté el día.
- Limpieza y Organización: Mantener la limpieza, sanidad y organización de las áreas de trabajo asignadas, cumpliendo con las normativas sanitarias y los requisitos del hotel.
- Trabajo en Equipo: Proporcionar orientación culinaria y operativa a los demás cocineros del equipo en relación con los resultados deseados transmitidos por el Chef Principal o Sous Chef.
- Reunión con el Gerente Culinario: Reunirse con el Gerente Culinario para revisar las asignaciones, niveles de negocio anticipados, cambios y otra información relevante para el desempeño del trabajo (pronóstico).
- Tareas de Apertura:
 - Turno de apertura: Encender los equipos especificados (ej. hornos, freidoras), llenar la

mesa de vapor y desbloquear áreas aseguradas (ej. congeladores, cámaras frigoríficas); asegurar las llaves.

- Configurar el área de trabajo con las herramientas, equipos y suministros necesarios.
- Inspeccionar la limpieza y el funcionamiento de todas las herramientas, equipos y suministros.
- Revisar la lista de preparación y mise en place.
- Establecer las prioridades del día.
- Informar al Gerente Culinario sobre cualquier suministro que necesite ser solicitado.
- Transportar suministros desde la despensa y almacenarlos en las áreas designadas.
- Preparación y Trabajo Continuo:
 - Comenzar con la preparación de los elementos necesarios para el menú del día.
 - Continuar con la preparación después del período de comida para el próximo servicio.
 - Revisar la impresora del P.O.S. en la estación de trabajo y asegurarse de que esté en funcionamiento y tenga suficiente papel disponible para el turno.
 - Informar al Sous Chef sobre cualquier escasez antes de que el producto se agote.
 - Comunicar cualquier ayuda necesaria durante los períodos de alta demanda para asegurar un servicio óptimo a los huéspedes.
- Almacenaje y Control de Suministros:
 - Mantener procedimientos de almacenamiento adecuados según lo especificado por las autoridades sanitarias y los requisitos del hotel.
 - Minimizar el desperdicio y mantener el control para cumplir con el costo de alimentos pronosticado.
 - Transportar las ollas y sartenes sucias a la estación de lavado de utensilios.
 - Dirigir y ayudar a los ayudantes de cocina para hacer el proceso de limpieza más eficiente.
- Tareas de Cierre:
 - Devolver todos los alimentos a las áreas de almacenamiento adecuadas.
 - Rotar todos los productos devueltos.
 - Envolver, cubrir, etiquetar y fechar todos los artículos guardados.
 - Organizar todas las áreas de almacenamiento.
 - Limpiar las áreas de preparación de alimentos, congeladores/cámaras frigoríficas, estantes.
 - Devolver todos los utensilios/equipos no utilizados y limpios a los lugares especificados.
 - Enfriar rápidamente los alimentos calientes de la mesa de vapor.
 - Apagar todos los equipos que no sean necesarios para el siguiente turno.

- Reabastecer los productos que se agotaron durante el turno.
 - Revisión con el Chef Principal: Revisar el estado del trabajo y las acciones de seguimiento necesarias con el Chef Principal antes de finalizar el turno.
 - Desarrollo de Nuevos Platos: Ser capaz de desarrollar nuevos platos utilizando ingredientes locales y de temporada, además de productos exclusivos de Nobu.
 - Comer: No se permite comer mientras se trabaja.
-

Requisitos:

- Educación:
 - Diploma de Secundaria como requisito básico.
 - Se recomienda Escuela Culinaria o Título en Culinaria.
- Experiencia: Al menos uno a tres años de experiencia como cocinero/a.
- Idiomas:
 - Español: Nativo.
 - Inglés: Preferido, pero no obligatorio.
- Habilidades:
 - Técnicas de Cocina y Habilidades Avanzadas con el Cuchillo.
 - Seguridad Alimentaria e Higiene: Conocimiento de HACCP y familiaridad con las normativas de seguridad alimentaria, incluido el almacenamiento, manejo y limpieza de alimentos.
 - Organización y Gestión del Tiempo: Capacidad para trabajar rápidamente y de manera eficiente durante las horas de servicio intensas. Priorizar tareas para cumplir con los plazos de servicio.
 - Atención al Detalle: Precisión al seguir recetas, porcionar ingredientes y presentar platos.
 - Conocimiento Básico de Ingredientes: Familiaridad con una variedad de ingredientes, especias y guarniciones utilizadas en la cocina Nobu.
 - Trabajo en Equipo y Comunicación: Buenas habilidades interpersonales para trabajar eficazmente con el equipo de cocina y una comunicación clara para asegurar que los pedidos se completen y se cumplan los plazos.
 - Adaptabilidad: Flexibilidad para trabajar en diferentes turnos y adaptarse a cambios de última hora. Disposición para asumir diferentes tareas o ayudar en otras estaciones o áreas.
 - Fiabilidad y Puntualidad: Llegar a tiempo y estar listo para cada turno. Ser dependiente y consistente en la calidad y ética de trabajo.

- Cualidades y Atributos del Personal de Nobu: Humildad, honestidad, imparcialidad, confianza, respeto e integridad.
- Horario de Trabajo: Debido a la naturaleza cíclica de la industria hotelera, los empleados pueden ser requeridos a trabajar en horarios variados según las necesidades comerciales del hotel.
- Apariencia: Todos los empleados de Nobu Hotel Barcelona deben adaptarse mientras mantienen una apariencia pulida siguiendo 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/a

Fecha