

NOBU HOTEL

BARCELONA

JOB DESCRIPTION

Location: Nobu Hotel Barcelona

Department: Kitchen

Position: Executive Chef

Reports to: General Manager

Additional Reporting

Lines: F&B Director

Resumen del puesto

El Chef Ejecutivo liderará todas las operaciones culinarias en el Nobu Hotel Barcelona, gestionando un equipo dinámico y ofreciendo experiencias gastronómicas de primer nivel alineadas con la marca Nobu. Este rol requiere supervisión estratégica en la planificación de menús, gestión de cocina, control de costos y liderazgo de equipos en múltiples puntos de venta, incluyendo el Restaurante Nobu, Rooftop, Kozara, desayuno buffet, catering y más. El candidato ideal combinará creatividad, innovación y excelencia operativa para elevar los estándares culinarios, garantizar la satisfacción del cliente y alcanzar los objetivos financieros. El Chef Ejecutivo reportará directamente al Directo General y colaborará estrechamente con el Director de Alimentos y Bebidas y otros jefes de departamento.

Responsabilidades

- Proporcionar liderazgo visionario y gestión del proceso de investigación y desarrollo culinario, desde la creación del producto hasta su implementación.
- Idear propuestas gastronómicas innovadoras para una variedad de espacios, incluyendo Restaurante Nobu, Rooftop, Kozara, buffet de desayuno, banquetes, catering, IRD, comida para llevar y eventos especiales.
- Formular e implementar políticas, directrices y estándares procedimentales relacionados con todas las operaciones alimentarias. Esto incluye el diseño de menús, especificaciones de productos, limpieza y saneamiento, control de costos de alimentos, mano de obra y gastos operativos.
- Monitorear tendencias del sector y colaborar con socios internos y externos en esfuerzos de investigación y desarrollo culinario.

- Gestionar la creación de menús, instrucciones de preparación y especificaciones detalladas de platos con ingredientes y tamaños de porciones correspondientes.
- Colaborar con el departamento de Compras para identificar y adquirir productos necesarios y nuevos. Organizar reuniones con proveedores, seleccionar ingredientes de alta calidad, comparar precios y negociar condiciones.
- Guiar y apoyar al equipo culinario en la implementación y cumplimiento de los estándares, procesos y sistemas de la empresa, manteniendo el recetario actualizado con los menús vigentes y supervisando que todos sigan las recetas correctamente.
- Mantenerse actualizado con los BEOs (Banquet Event Orders). Asistir a las reuniones semanales de BEO y verificar que todos los precios sean correctos y compatibles con el flujo de trabajo de la cocina.
- Trabajar mano a mano con otros chefs y crear menús especiales bajo el concepto “Four Hands Menu”.
- Monitorear comentarios de huéspedes, socios y personal interno, y tomar medidas correctivas cuando sea necesario para garantizar el mayor nivel de satisfacción del cliente.
- En colaboración con el equipo de Alimentos y Bebidas, desarrollar y administrar procesos formales de control de calidad, incluyendo auditorías, programas de cliente misterioso, grupos focales culinarios, catas de consumidores y encuestas.
- Colaborar con líderes operativos en la ejecución continua de las operaciones culinarias de la empresa.
- Asegurar el mantenimiento preciso y actualizado de la base de datos de menús y recetas.
- Proporcionar apoyo y liderazgo continuo en los esfuerzos de la empresa por cumplir y superar los estándares y procedimientos regulatorios.
- Ser directamente responsable del rendimiento financiero de los departamentos relacionados, incluyendo alimentos y bebidas. Colaborar con el Director de Alimentos y Bebidas y el Director de Ingeniería en la gestión del presupuesto de mantenimiento del resort.
- Completar todas las tareas asignadas de manera oportuna y reportar resultados o retrasos.
- Realizar otras funciones relacionadas según se requiera.
- Garantizar que se cumplan los estándares de la marca Nobu y ejecutar todos los cambios y actualizaciones de menús indicados por la oficina corporativa.

- Crear y presentar menús personalizados para clientes VIP, explicando cada plato, sus ingredientes, origen y la filosofía de Nobu.
-

Requisitos

Educación:

- Se aceptará cualquier combinación de experiencia que proporcione los conocimientos, habilidades y capacidades necesarias para desempeñar el puesto de forma efectiva.
- Se requiere como mínimo el título de Educación Secundaria Obligatoria (ESO o equivalente).
- Se recomienda encarecidamente contar con estudios en una Escuela de Cocina o un Título en Artes Culinarias.
- Un título en Hospitalidad o Gestión Hotelera es opcional, pero valorado positivamente.

Experiencia:

- Mínimo de tres a cinco años de experiencia previa como Chef Ejecutivo.

Idiomas:

- Español: Nativo
- Inglés: Fluido
- Francés: Preferido, pero no obligatorio

Habilidades:

- Experiencia culinaria: creación de menús y desarrollo de recetas, presentación y emplatado, conocimiento profundo de la cocina Nobu.
- Liderazgo y gestión de equipos: motivación y dirección del personal de cocina, formación y mentoría de sous chefs y chefs junior, resolución de conflictos.
- Gestión de operaciones de cocina: control de inventario y costos, elaboración de horarios y planificación de personal, cumplimiento de normativas de higiene y seguridad alimentaria, mantenimiento del equipamiento de cocina.
- Creatividad e innovación: diseño de menús estacionales, adaptación a las preferencias del cliente y tendencias emergentes, integración de ingredientes locales o sostenibles.

- Habilidades de comunicación: comunicación clara con el equipo y con otros departamentos del hotel.
- Capacidad financiera y empresarial: elaboración de presupuestos y control de costos de alimentos, comprensión de márgenes de ganancia y KPIs, negociación con proveedores y adquisición eficiente de productos.
- Gestión del tiempo y organización: capacidad para trabajar bajo presión, priorizar tareas y gestionar múltiples servicios, asegurando un flujo de cocina fluido incluso en horas pico.
- Cualidades y atributos del personal Nobu: humildad, honestidad, equidad, confianza, respeto e integridad.

Horario de trabajo:

- Debido a la naturaleza cíclica del sector hotelero, se espera que los empleados trabajen en horarios rotativos según las necesidades del hotel.

Estándares de apariencia:

- Todos los empleados de Nobu Hotel Barcelona deben mantener una apariencia arreglada, cumpliendo con los estándares de presentación y estética de la empresa (Appearance & Grooming Nobu Hotel Barcelona).

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