

NOBU HOTEL

BARCELONA

JOB DESCRIPTION

Location: Nobu Hotel Barcelona

Department: Kitchen

Position: Head Pastry Chef

Reports to: Executive Chef

Additional Reporting

Lines: Sous Chef

Resumen del puesto

El Chef Pastelero Principal trabajará en estrecha colaboración y asistirá al Chef Ejecutivo. Esto incluye, pero no se limita a, las siguientes tareas: desarrollo de menús, creación y control del coste de alimentos. Será responsable de toda la operación del departamento de pastelería; preparación del mise en place, seguir las recetas con precisión. Debe tener conocimientos de todos los aspectos de la pastelería, incluyendo experiencia previa en repostería japonesa, y ser capaz de desarrollar de forma autónoma una gran variedad de postres para todas las áreas (restaurante, banquetes, desayuno, kozara, rooftop, IRD y nuevos conceptos).

El Chef Pastelero Principal debe tener una buena actitud y ser capaz de gestionar un equipo grande. Capacitar, supervisar y monitorear a los chefs junior en todos los aspectos de su desempeño, incluyendo calidad alimentaria y limpieza. Liderar con el ejemplo en los altos estándares de limpieza de cocina, con un conocimiento fuerte y seguro de Higiene Alimentaria y procedimientos de Seguridad e Higiene en la cocina, incluyendo limpieza/HACCP/monitoreo de documentos/auditorías internas/registros de temperatura. Hacer cumplir los estándares de servicio dirigiendo, supervisando y motivando al personal para que rinda al máximo nivel. Asegurar la creación de manuales/recetas e información sobre alérgenos en un formato comprensible para el personal. Ser capaz de comunicarse y trabajar en armonía con otros chefs senior.

Gestionar y mantener los niveles de stock, siendo completamente responsable del equipo operativo de pastelería, incluyendo su inventario. Comunicará las opiniones de los huéspedes al Chef Ejecutivo para asegurar niveles consistentemente altos de calidad alimentaria y satisfacción del cliente.

Responsabilidades

- Trabajar directamente con el Chef Ejecutivo para mantener un alto estándar de calidad en los platos. Cualquier decisión debe consultarse con el Chef Ejecutivo a menos que se haya discutido previamente.
- Crear postres especiales para ocasiones especiales como San Valentín, Sant Jordi, etc.
- Diseñar amenities especiales para huéspedes VIP.

- Desarrollar y redactar recetas y menús de pastelería, control de costos, alérgenos.
- Gestionar al equipo de pastelería, planificación de horarios/semanas/vacaciones.
- Dirigir la creación de todos los postres y platos relacionados con pastelería, instrucciones de preparación y especificaciones por porciones e ingredientes.
- Guiar y apoyar al equipo culinario en la implementación y seguimiento de los estándares y sistemas de la empresa, mantener el recetario actualizado y asegurarse de que todos sigan las recetas adecuadas.
- Organizar reuniones con proveedores, elegir ingredientes de alta calidad, comparar precios y negociar con ellos.
- Mantenerse informado sobre eventos y menús del F&B diariamente.
- Informar y supervisar al equipo de pastelería sobre próximos eventos de F&B.
- Supervisar la calidad de la preparación de alimentos y organización de chefs junior; formarlos para ofrecer un servicio de alta calidad.
- Estar al día con los BEOs y sus actualizaciones. Asegurarse de que los niveles de stock sean adecuados para los eventos y servicios.
- Cualquier pedido relacionado con eventos debe hacerse con antelación.
- Informar al equipo de sala antes del servicio sobre productos “Yama”, sugerencias de venta adicional u otras incidencias.
- Supervisar y probar todas las preparaciones de los chefs junior. No se ofrecerá nada nuevo a los huéspedes sin probarlo previamente con el Chef Ejecutivo.
- Asegurarse de que los chefs junior revisen etiquetas y fechas de vencimiento.
- Revisar la lista de inventario.
- Al final del turno, rellenar las listas de control de MEP y verificar que los chefs junior limpien y preparen adecuadamente para el día siguiente. Completar los formularios de temperatura y registros HACCP.
- Cualquier información relevante para el siguiente turno debe comunicarse por distintos medios (mensaje escrito, llamada, email...).
- Responsable de la comunicación directa con los Chefs Pasteleros Corporativos.

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 3 años en un puesto similar.
- 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: motivar y liderar al personal de cocina, formación y 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: presupuestos y control de costes, comprensión de márgenes de ganancia y KPIs, negociación con proveedores.

- 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.

Grooming:

- 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