

# ***NOBU HOTEL***

## BARCELONA

### **JOB DESCRIPTION**

**Location:** Nobu Hotel Barcelona

**Department:** Kitchen

**Position:** **JUNIOR Sous Chef**

**Reports to:** Executive Chef

**Additional Reporting**

**Lines:** Sous Chef

---

### **Resumen del Puesto**

El Junior Sous Chef desempeña un papel clave de apoyo en la cocina, trabajando directamente bajo la supervisión del Sous Chef y el Chef Ejecutivo para garantizar el buen funcionamiento de las operaciones diarias. Esta posición implica supervisar al personal de cocina, asistir en la preparación y presentación de alimentos, y mantener altos estándares de limpieza y seguridad alimentaria.

El Junior Sous Chef debe ser capaz de gestionar cualquier sección de la cocina y será responsable de la formación del personal en su sección. Debe tener un conocimiento preciso de todos los aspectos de la cocina y ser capaz de desarrollar una amplia variedad de platos en todas las operaciones (restaurante, banquetes, desayuno, terraza, servicio a la habitación, Kozara). También debe tener la capacidad de supervisar, entrenar y monitorear a los chefs de partie y cocineros en cuanto a la calidad de los alimentos, limpieza y todos los aspectos de su desempeño. Debe comunicarse eficazmente con los sous chefs, demostrar una buena actitud y habilidad para gestionar un equipo de tamaño medio. Además, debe reconocer y gestionar los costos de alimentos y controlar los gastos mensuales.

El Junior Sous Chef debe ser capaz de crear nuevas recetas y presentarlas al Chef Ejecutivo para su aprobación, junto con el costo de los alimentos correspondiente. Debe ser capaz de gestionar todos los aspectos del servicio, eventos o buffets y ser proactivo en la búsqueda de soluciones si surgen problemas. Es necesario que tenga conocimiento y confianza en cuanto a alérgenos y menús.

### **Responsabilidades**

- Asistir en la supervisión de las operaciones de la cocina y coordinar con los chefs de partie y otros miembros del equipo.
- Trabajar en contacto directo con el Sous Chef y el Chef Ejecutivo para lograr un alto estándar,

elaborando y escribiendo recetas de cocina.

- Mantener una completa conciencia de los eventos programados de alimentos y bebidas y los menús de grupos diariamente.
- Asegurar que toda la comida se prepare de acuerdo con los estándares de higiene y seguridad.
- Monitorear y supervisar la calidad de la preparación de alimentos y la organización de los chefs junior.
- Ser capaz de cubrir cualquier sección del restaurante.
- Con el Sous Chef y el Chef de Banquetes, revisar las órdenes de eventos (BEO) para hoy, mañana y una semana adelante.
- El Junior Sous Chef supervisará a los chefs junior, monitoreando y degustando todas las preparaciones.
- Controlar el pedido de existencias, gestionarlo con el resto del departamento de cocina y transmitir la información al encargado de la oficina de cocina a tiempo, siempre bajo la supervisión del Sous Chef.
- Realizar inventarios en el departamento de cocina y comprender qué y por qué se realizan inventarios, teniendo control sobre los stocks al final del mes.
- Asistir y realizar reuniones diarias con los chefs para informar al equipo sobre las novedades en el hotel.
- Verificar con los chefs junior si todo lo relacionado con la preparación para eventos diarios y servicios de restaurante está listo.
- Monitorear los niveles de existencias y asistir en la gestión de inventarios y pedidos de suministros, siempre bajo la supervisión del Sous Chef.
- Entrenar y orientar a los chefs de partie y cocineros, brindando orientación y apoyo.
- Capaz de desarrollar nuevos platos utilizando ingredientes locales y de temporada, junto con productos distintivos de Nobu.
- Sustituir al Sous Chef cuando sea necesario, ayudando a gestionar el equipo de cocina y el flujo de servicio.
- Está prohibido comer mientras se trabaja.

### **Requisitos**

- **Educación:**
  - Se requiere diploma de secundaria.

- Se recomienda encarecidamente escuela de cocina o título en gastronomía.
- **Experiencia:**
  - - Al menos uno a tres años de experiencia como cocinero en Nobu o tres años como Junior Sous Chef en otra empresa.
- **Idiomas:**
  - Español: nativo.
  - Inglés: fluido.
- **Habilidades:**
  - Experiencia culinaria: capacidad para preparar y presentar una amplia gama de platos con altos estándares, enfocándose en sabor, textura y apariencia, con un profundo entendimiento de la cocina Nobu.
  - Liderazgo y gestión de equipos: liderar y motivar al personal de cocina, entrenar y orientar a los chefs junior y resolución de conflictos.
  - Operaciones y gestión de cocina: control de inventarios y gestión de costos, asegurando el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria e higiene, gestionando equipos de cocina y mantenimiento.
  - Gestión del tiempo y organización: capaz de trabajar bajo presión, priorizando tareas y gestionando múltiples servicios. Asegurando un flujo de cocina fluido incluso durante las horas pico.
  - Conocimiento de seguridad alimentaria e higiene: comprensión profunda de las regulaciones de seguridad alimentaria y códigos de salud. Asegurando que todo el personal de cocina siga los procedimientos adecuados de manejo de alimentos, limpieza y almacenamiento.
  - 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, se puede requerir que los asociados trabajen en horarios variables para reflejar las necesidades comerciales del hotel.
- **Estándares de imagen corporativa:** Se espera que todos los empleados de Nobu Hotel

Barcelona se adaptan manteniendo una apariencia cuidada según 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