

NOBU HOTEL

BARCELONA

JOB DESCRIPTION

Location: Nobu Hotel Barcelona

Department: Kitchen

Position: Pastry Chef de Partie

Reports to: Head Pastry Chef

Additional Reporting

Lines: Pastry Sous Chef, Executive Chef

Resumen del puesto

Asistir a los Pastry Senior CDP en la gestión fluida, segura y eficiente de la sección de pastelería y todos los aspectos relacionados. Debe tener conocimiento preciso de todos los aspectos de la pastelería y ser capaz de desarrollar por sí mismo recetas de platos pequeños. Asiste en la gestión del sistema HACCP. Cumple todas las normas y directrices de higiene alimentaria y seguridad (reglas, regulaciones y lineamientos). Supervisa que los chefs demi rellenen correctamente todos los formularios. Capacidad para supervisar, capacitar y monitorear a los chefs commis y cocineros en la calidad de los alimentos, la limpieza y todos los aspectos de su desempeño. Debe tener un alto estándar de limpieza, liderar activamente con el ejemplo y limpiar cualquier parte de la cocina o áreas adyacentes según se requiera. Comunicarse bien con los chefs pasteleros senior, mostrar buena actitud para gestionar un equipo pequeño. Capacidad para gestionar eventos solo. Realizar pedidos (bajo supervisión de los chefs principales) y controlar el stock. Tener control sobre el mantenimiento del equipo y reportar a los chefs senior cualquier daño. Crear platos especiales que cumplan con los estándares de Nobu.

Responsabilidades:

- Monitorea y supervisa la calidad de la preparación de alimentos y la organización de los chefs junior. Trabajar en conjunto para asegurar un servicio constante de alta calidad a los clientes.
- El CDP (Chef de Partie) estará a cargo de supervisar y demostrar a los chefs junior diversas preparaciones que requieren mayor experiencia y conocimiento en el departamento de cocina, trabajando siempre con el resto de los chefs para asegurar que han sido debidamente formados, fortaleciendo el equipo y permitiendo su desarrollo.
- Al inicio del turno, revisar el mise en place (MEP) para el servicio y abrir la sección.
- Al finalizar el turno, el CDP debe completar las listas de preparación MEP y supervisar a los chefs junior para garantizar que hayan limpiado y preparado todo con diligencia y precisión para el día siguiente. Verificar que se hayan completado todos los formularios de temperatura de

refrigeradores y los formularios HACCP por parte de los cocineros para asegurar el cumplimiento continuo de las normas de salud y seguridad.

- Realizar el MEP relacionado con eventos próximos según las listas de preparación.
- Pedidos: el CDP debe tener control sobre los pedidos, gestionar junto con el resto del departamento de cocina y comunicar la información a tiempo al responsable de la oficina de cocina, siempre bajo la supervisión del Sous Chef de Pastelería.
- Inventario: el CDP debe saber hacer inventario de su sección, entender el motivo de su realización y tener control del stock al final del mes.
- Conocimiento de todos los procedimientos y políticas estándar relacionados con la preparación, recepción, almacenamiento y saneamiento de alimentos.
- Organizar y verificar la calidad de las entregas y seguir el sistema FIFO (primero en entrar, primero en salir).
- Preparar MEP según sea necesario, asegurándose de seguir las cantidades y métodos del recetario, y preparar las porciones según las listas de preparación realizadas por los chefs senior.
- Verificar todas las etiquetas y fechas para evitar productos vencidos. Comprobar que todos los productos estén frescos y en buen estado y que las cantidades coincidan con las facturas y los pedidos del día anterior. Cualquier discrepancia debe ser informada a un chef senior.
- El TABLERO YAMA debe ser completado por el CDP o CDP Senior. Esto incluye productos que estén agotados, que deban promocionarse o que no estén lo suficientemente frescos para ser servidos; esto debe comunicarse de inmediato al chef a cargo.
- Asegurarse de que todos los productos para el servicio estén listos, frescos y con la mayor calidad posible.
- Cualquier información o comunicación relevante que pueda ser útil para los chefs del siguiente turno debe ser transmitida por distintos medios (mensaje escrito, llamada telefónica, etc.).
- Capacidad para desarrollar nuevos postres cada mes utilizando ingredientes de temporada, de origen local, junto con productos característicos de Nobu.
- Mantener la limpieza, saneamiento y organización de las áreas de trabajo asignadas.
- No está permitido comer durante el horario laboral.

Requisitos:

- **Educación:**
 - Diploma de Educación Secundaria (requisito básico).
 - Se recomienda conocimiento en pastelería o certificación.
- **Experiencia:**
 - Al menos **un año de experiencia** como cocinero.
- **Idiomas:**
 - **Español:** Nativo.
 - **Inglés:** Preferible, pero no obligatorio.
- **Habilidades:**
- Cualidades y atributos del personal Nobu: humildad, honestidad, equidad, confianza, respeto e integridad.
- Seguridad e higiene alimentaria: conocimiento de regulaciones de seguridad alimentaria, incluyendo almacenamiento, manipulación y limpieza adecuados de los alimentos.
- Organización y gestión del tiempo: capacidad para gestionar un servicio de forma autónoma y trabajar eficientemente en un entorno dinámico. Organizar tareas e ingredientes para cumplir con los plazos, especialmente bajo presión.
- Atención al detalle: precisión en seguir recetas, porcionar ingredientes y presentar platos.
- Conocimiento básico de ingredientes: familiaridad con una variedad de ingredientes, especias y guarniciones usados en la cocina Nobu.
- Trabajo en equipo y comunicación: buenas habilidades interpersonales para trabajar eficazmente con el equipo de cocina y comunicarse claramente para asegurar la ejecución de pedidos a tiempo.
- Adaptabilidad: flexibilidad para trabajar en diferentes turnos y adaptarse a cambios de último momento. Disposición para asumir distintas tareas o asistir en otras estaciones o áreas.
- **Horario de trabajo:**
 - Disponibilidad para trabajar en **turnos rotativos** según las necesidades del hotel.
- **Grooming:**
 - Todos los empleados de Nobu Hotel Barcelona deben mantener una **apariencia cuidada** conforme a 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

Fecha