

# ***NOBU HOTEL***

## BARCELONA

### **JOB DESCRIPTION**

**Location:** Nobu Hotel Barcelona

**Department:** Kitchen

**Position:** Pastry Commis Chef

**Reports to:** Head Pastry Chef

**Additional Reporting**

**Lines:** Pastry Sous Chef, Executive Chef

---

#### **Resumen del puesto:**

El/la Pastry Commis Chef asiste a chefs con mayor experiencia. Es responsable de la organización, preparación y producción de todos los alimentos. Se le asignarán tareas de acuerdo con los procedimientos operativos estándar implementados por el Chef Pastelero Principal, siguiendo los recetarios y procedimientos de producción. Debe asegurarse de cumplir con las normativas de seguridad alimentaria en la cocina de pastelería y garantizar que haya suficiente stock de suministros en la sección. También debe demostrar eficiencia en la coordinación con otros departamentos y participar en formaciones con buena actitud. Debe mostrar interés en aportar creatividad a las presentaciones junto al chef pastelero. Tiene que garantizar que se sigan los procedimientos estándar y se mantenga el más alto nivel de servicio. Debe seguir las normas del departamento de cocina y reportar cualquier problema al chef pastelero. Debe ser capaz de llevar a cabo el servicio y preparar los platos básicos.

#### **Responsabilidades:**

- Al inicio del turno, revisar el mise en place (MEP) para el servicio y abrir la sección.
- Organizar y verificar la calidad de las entregas, y seguir el sistema FIFO (primero en entrar, primero en salir).
- Preparar el MEP si es necesario, asegurándose de que se sigan las cantidades y métodos indicados en el recetario y que las porciones estén de acuerdo a las listas de preparación elaboradas por los chefs senior.
- Realizar MEP relacionado con eventos próximos, según las listas de preparación.

- Revisar todas las etiquetas y fechas para evitar productos caducados. Verificar que todos los productos estén frescos y en buen estado, que las cantidades en las facturas sean correctas y coincidan con la lista de pedidos de la noche anterior. Cualquier discrepancia debe ser reportada a un chef senior.
- Durante el turno, cualquier producto del almacén seco, cámara frigorífica o congelador que esté por debajo del nivel mínimo (PAR) debe ser reportado a los chefs senior para su reposición.
- Informar a un chef senior si algún producto está vencido o en mal estado.
- Asegurar que todos los productos estén listos para el servicio, frescos y con la mejor calidad posible.
- Al final del turno, el commis chef de pastelería es responsable de limpiar todas las áreas de trabajo, asegurarse de que los alimentos estén almacenados de forma segura, etiquetados y cumpliendo con las normas de higiene alimentaria.
- Cualquier comunicación o información relevante para el siguiente turno debe transmitirse por diversos medios (mensaje escrito, llamada telefónica, etc.).
- Mantener la limpieza, higiene 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