

NOBU HOTEL

BARCELONA

JOB DESCRIPTION

Location: Nobu Hotel Barcelona

Department: Kitchen

Position: Pastry Cook

Reports to: Head Pastry Chef

Additional Reporting

Lines: Pastry Sous Chef, Executive Chef

Resumen del puesto:

El/la cocinero/a de pastelería asiste a los chefs con mayor experiencia. Es responsable de la organización, preparación y producción de todos los productos alimenticios. 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 correctamente con las normativas de seguridad alimentaria en la cocina de pastelería y garantizar que haya un suministro adecuado de ingredientes en su sección.

También debe demostrar eficiencia en la coordinación con otros departamentos y participar en procesos de formación con buena actitud. Debe mostrar interés en aportar creatividad en las presentaciones de alimentos junto con el chef pastelero. Es su responsabilidad asegurar que los procedimientos estándar se sigan y se ejecuten con 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 un servicio de forma autónoma, preparar los platos básicos y gestionar eventos por sí solo. Además, debe ser capaz de crear platos especiales que cumplan con los estándares de Nobu.

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, siguiendo el sistema FIFO (primero en entrar, primero en salir).

- Preparar el MEP si es necesario, asegurándose de que se respeten las cantidades y los métodos del recetario, y preparar las porciones según las listas de preparación realizadas por los chefs senior.
- Elaborar el MEP relacionado con eventos próximos, según las listas de preparación.
- Verificar todas las etiquetas y fechas para identificar productos caducados. Comprobar que todos los productos estén frescos, en buen estado y que las cantidades indicadas en las facturas coincidan con la lista de pedidos de la noche anterior. Cualquier discrepancia debe informarse a un chef senior.
- Durante el turno, cualquier artículo en la despensa, cámara frigorífica o congelador con cantidades por debajo del nivel mínimo (PAR) debe ser reportado a los chefs senior para su reposición.
- Informar a un chef senior si algún producto ha caducado o no es apto para su uso.
- Asegurarse de que todos los productos para el servicio estén listos, frescos y con la mejor calidad posible.
- Al finalizar el turno, el cocinero de pastelería es responsable de limpiar todas las áreas de trabajo, asegurarse de que todos los alimentos estén almacenados de forma segura y etiquetados correctamente, cumpliendo con las normativas de seguridad e higiene alimentaria.
- Cualquier comunicación o información relevante que pueda ser útil para los chefs del siguiente turno debe ser transmitida por los distintos medios de comunicación (mensaje escrito, llamada telefónica, correo electrónico, etc.).
- Capacidad para desarrollar nuevos postres cada mes utilizando ingredientes de temporada, de origen local, junto con productos característicos de Nobu.
- Mantener la limpieza, el saneamiento y la 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/as de Nobu Hotel Barcelona deben mantener una **apariencia cuidada** conforme a los estándares 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

Fecha