

# ***NOBU HOTEL***

## BARCELONA

### **JOB DESCRIPTION**

**Location:** Nobu Hotel Barcelona

**Department:** Kitchen

**Position:** **Pastry Sous Chef**

**Reports to:** Pastry Head chef

**Additional Reporting**

**Lines:** Sous Chef

---

### **Resumen del Puesto**

El/la Pastry Sous Chef es un miembro clave del equipo de cocina que asiste al Chef Pastelero Principal en la supervisión de las operaciones de pastelería. Este puesto implica supervisar la preparación de alimentos, garantizar la eficiencia en la cocina y mantener altos estándares culinarios. El Sous Chef de Pastelería trabaja en estrecha colaboración con los equipos de pastelería, gestiona el inventario, asegura el cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria y colabora en la formación de cocineros y commis de pastelería. En ausencia del Chef Pastelero Principal, el Sous Chef asume la responsabilidad total de la gestión de la cocina.

### **Responsabilidades**

- Asistir en la planificación del menú y la preparación de alimentos.
- Supervisar al personal de cocina, asegurando altos estándares de calidad y presentación durante el servicio.
- Desarrollar y redactar recetas y menús de pastelería, control de costes y alérgenos, bajo la supervisión del Chef Pastelero Principal.
- Mantenerse completamente informado sobre los eventos de Alimentos y Bebidas (F&B) y menús de grupos programados cada día.
- Monitorear el inventario de alimentos y asistir en la realización de pedidos de suministros.
- Mantener una cocina limpia y organizada en cumplimiento con las normativas de salud y seguridad.

- Colaborar con el Chef Pastelero Principal en la creación de nuevos platos y mejora de los existentes.
- Asegurar la entrega oportuna de los platos durante el horario de servicio.
- Atender comentarios de los clientes y resolver cualquier inquietud relacionada con la calidad de los alimentos.
- Contribuir a la creación general de menús, instrucciones de preparación y especificaciones de platos individuales en cuanto a ingredientes y tamaños de porción correspondientes.
- Colaborar en la formulación e implementación de directrices, políticas y estándares relacionados con las operaciones de alimentos en general. Esto incluye el diseño de menús, especificaciones de productos, limpieza y saneamiento, control de costes de alimentos, mano de obra y gastos operativos.
- Crear y presentar menús personalizados para clientes VIP, incluyendo la explicación de cada plato, con descripción de ingredientes, su origen y la filosofía de Nobu.
- Antes del inicio del servicio, informar al equipo de sala sobre productos “Yama”, artículos recomendados para venta adicional u otras irregularidades que no puedan resolverse de inmediato.
- Asistir a las reuniones BEO para organizar y responder a cualquier consulta del departamento de eventos.
- Conocer todos los procedimientos y políticas estándar relacionados con la preparación de alimentos, recepción, almacenamiento y saneamiento.
- Asegurar el cumplimiento de los estándares de marca Nobu y ejecutar todos los cambios y actualizaciones de menú según las indicaciones del equipo corporativo.
- Contribuir al desarrollo de ofertas de productos innovadores para diversos espacios como el restaurante Nobu, Rooftop, Kozara, buffet de desayuno, banquetes, catering, IRD, takeaway y eventos especiales.
- Garantizar el mantenimiento preciso de la base de datos de menús y recetas.
- Supervisar y organizar al equipo de cocina completo, asegurándose de que estén informados sobre todos los próximos eventos de F&B.

### **Requisitos**

- **Educación:**
  - Título de Educación Secundaria (requisito básico).
  - Estudios de cocina o título en gastronomía.

- Estudios en Hospitality o Gestión hotelera es un plus.
- **Experiencia:** Mínimo de uno a tres años de experiencia como Sous Chef
- **Idiomas:**
  - Español: nativo.
  - Inglés: fluido.
  - Francés: Preferido, pero no obligatorio
- **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 adapten 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