

# NOBU HOTEL

## BARCELONA

### JOB DESCRIPTION

**Location:** Nobu Hotel Barcelona

**Department:** Kitchen

**Position:** Senior Sushi Chef

**Reports to:** Executive Chef

**Additional Reporting**

**Lines:** Sous Chef

---

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

El Senior Sushi Chef trabajará en estrecha colaboración y asistirá al Chef de Sushi Principal. Esto incluye, pero no se limita a, las siguientes responsabilidades: desarrollo de menús, elaboración y mantenimiento del coste de alimentos. Será responsable de la gestión completa de la operación del sushi bar, preparar mise en place y seguir las recetas con precisión.

Debe tener un conocimiento profundo de todos los aspectos del sushi, incluida experiencia previa en sushi japonés, y ser capaz de desarrollar de forma autónoma una gran variedad de sushi para distintas operaciones (restaurante, banquetes, Kozara, Rooftop, IRD y nuevos conceptos).

El Senior Sushi Chef debe tener una actitud positiva y ser capaz de liderar un equipo de tamaño medio. Formar, supervisar y monitorear a los chefs junior en todos los aspectos de su desempeño, incluyendo la calidad de los alimentos y la limpieza. Debe liderar con el ejemplo en cuanto a altos estándares de limpieza en cocina y tener sólidos conocimientos de higiene alimentaria y normas de salud y seguridad para guiar a los chefs junior en tareas como limpieza, HACCP, control de documentación, auditorías internas y registros de temperatura.

Hará cumplir los procedimientos de estándares de servicio dirigiendo, supervisando y motivando al personal para ofrecer el más alto nivel de servicio. Asegurará que los manuales, recetas e información sobre alérgenos estén redactados en un formato fácil de entender para el personal. Debe tener capacidad para comunicarse y trabajar de forma cohesionada con otros chefs senior.

Gestionará y mantendrá los niveles de inventario y será responsable del equipo operativo del sushi bar, incluyendo su control de stock. El Senior Sushi Chef compartirá el feedback de los clientes con el Chef de Sushi Principal y el Chef Ejecutivo para asegurar una calidad constante en la comida y el servicio, y garantizar siempre la satisfacción del cliente.

El Senior Sushi Chef estará a cargo de una operación de alto volumen, incluyendo múltiples servicios simultáneamente. Especialista en sushi tipo sashimi, maki y nigiri, debe demostrar habilidades avanzadas con el cuchillo y conocimientos de presentación contemporánea. Debe estar capacitado para ofrecer sushi de alta calidad en una operación de lujo con alto volumen y ser capaz de mantener estos estándares en un entorno dinámico y de ritmo rápido.

Será responsable de entrenar a los chefs junior en estas habilidades, manteniendo los altos estándares establecidos por la marca Nobu.

### **Responsabilidades:**

- Trabajar directamente con el Chef de Sushi Principal para mantener un alto estándar de calidad y lograr platos excepcionales. Todas las decisiones deben ser consultadas con el Chef de Sushi Principal, salvo que se haya discutido previamente.
- Desarrollar y redactar recetas y menús de sushi, control de costes de alimentos y alérgenos.
- Gestionar al equipo del sushi bar, incluyendo planificación semanal de turnos y vacaciones.
- Mantener el recetario actualizado con los menús más recientes.
- Estar plenamente informado sobre los eventos de F&B programados y menús de grupos cada día.
- Informar y supervisar al equipo completo del sushi bar, asegurándose de que todos estén al tanto de los próximos eventos.
- Supervisar la calidad de la preparación de alimentos y organización de los chefs junior, capacitándolos para asegurar un alto nivel de servicio al cliente.
- Estar al día con los BEOs y sus actualizaciones. Verificar que los niveles de inventario sean adecuados para los eventos y servicios. Confirmar con los chefs junior que el mise en place esté listo para los eventos del día y el servicio del restaurante.
- Cualquier pedido o mise en place relacionado con próximos eventos debe realizarse a tiempo con los proveedores.
- Antes del servicio, reunirse con el equipo y el personal de sala para revisar los productos “Yama”, artículos recomendados para upselling o cualquier otra incidencia que deba resolverse inmediatamente.
- Supervisar y degustar todas las preparaciones de los chefs junior. No se ofrecerá ningún plato nuevo a los clientes sin ser aprobado por el Chef de Sushi Principal. Mostrar todas las preparaciones que requieren mayor experiencia, trabajando en conjunto con los chefs para garantizar una formación completa y futura autonomía.
- Asegurar que los chefs junior revisen todas las etiquetas y fechas de caducidad.
- Revisar la lista de stock.
- Al final del turno, completar las listas de mise en place (MEP) y supervisar que los chefs junior limpien y preparen todo adecuadamente para el día siguiente, incluyendo registros de temperatura de refrigeradores y formularios HACCP, asegurando el cumplimiento de normas de seguridad e higiene.
- Cualquier información o comunicación relevante para los chefs del siguiente turno debe ser comunicada a través de distintos medios (mensaje escrito, llamada telefónica, correo electrónico, etc.).
- Personalizar todas las solicitudes especiales de los huéspedes.
- Capacidad para desarrollar nuevos platos utilizando ingredientes de temporada, de origen local, junto con productos característicos de Nobu.
- No está permitido comer durante el horario laboral.

## **Requisitos**

### Educación:

- Título de Educación Secundaria (requisito básico).
- Escuela de cocina o título en gastronomía (altamente recomendado).
- Conocimiento en la preparación de sushi.

### Experiencia:

- Mínimo 3 años en un puesto similar.

### Idiomas:

- Español: Nativo
- Inglés: Fluido
- Francés: Preferido, pero no obligatorio

### Habilidades:

- Técnicas con cuchillo: dominio del manejo de cuchillos afilados para cortes precisos de pescado, verduras y otros ingredientes.
- Experiencia culinaria: creación de menús y desarrollo de recetas, presentación y emplatado, conocimiento profundo de la cocina de Sushi Nobu.
- Conocimiento de ingredientes de sushi Nobu: comprensión de diversos tipos de pescado, arroz, algas y condimentos utilizados en la preparación de sushi.
- Conocimiento de seguridad alimentaria e higiene: entendimiento completo de las normativas sanitarias y códigos de salud. Asegura que todo el personal de cocina cumpla con los procedimientos adecuados de manipulación, limpieza y almacenamiento de alimentos.
- Atención al detalle: precisión en el seguimiento de recetas, porcionado de ingredientes y presentación de platos.
- Liderazgo, organización y gestión del tiempo: capacidad para trabajar de forma rápida y eficiente durante los periodos de mayor actividad. Prioriza tareas para cumplir con los tiempos de servicio. Habilidad en organización de equipos y delegación de tareas para optimizar el flujo de trabajo y la eficiencia.

- Operaciones y gestión de cocina: control de inventario y costes, programación de horarios y personal, cumplimiento de normas de higiene y seguridad alimentaria, gestión del equipo y mantenimiento de cocina.
- Creatividad e innovación: diseño de menús de temporada, adaptación al feedback de los clientes y tendencias cambiantes, incorporación de ingredientes locales o sostenibles.
- Habilidades de comunicación: comunicación clara con el personal y otros departamentos del hotel.
- Capacidad financiera y empresarial: elaboración de presupuestos y control de costes, comprensión de márgenes de beneficio e indicadores clave (KPIs), negociación con proveedores y abastecimiento rentable.
- Trabajo en equipo y comunicación: buenas habilidades interpersonales para trabajar eficazmente con el equipo de cocina, y comunicación clara para asegurar que los pedidos se completen en tiempo y forma.
- Adaptabilidad: flexibilidad para trabajar en distintos turnos y adaptarse a cambios de última hora. Disposición para asumir diferentes tareas o asistir en otras estaciones o áreas.
- Conocimiento de Microsoft Office (Excel, Word): para la gestión de inventarios de cocina, planificación de turnos, control de costes, etc.
- Cualidades y atributos del personal Nobu: humildad, honestidad, equidad, confianza, respeto e integridad.

#### Horario de trabajo:

- Debido a la naturaleza cíclica del sector hotelero, se espera que los empleados trabajen en horarios rotativos según las necesidades del hotel.

#### Grooming:

- Todos los empleados de Nobu Hotel Barcelona deben mantener una apariencia arreglada, cumpliendo con los estándares de presentación y estética 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/a

---

Fecha