

# ***NOBU HOTEL***

## BARCELONA

### **JOB DESCRIPTION**

**Location:** Nobu Hotel Barcelona

**Department:** Kitchen

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

**Reports to:** Executive Chef

**Additional Reporting**

**Lines:** F&B Manager, General Manager

---

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

El **Sous Chef** es un miembro clave del equipo de cocina que asiste al Chef Ejecutivo en la supervisión de las operaciones de la cocina. Este puesto implica supervisar la preparación de alimentos, garantizar la eficiencia en la cocina y mantener altos estándares culinarios. El Sous Chef trabaja en estrecha colaboración con los equipos de cocina, gestiona el inventario, asegura el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria y ayuda en la formación de chefs junior y chefs de banquetes. En ausencia del Chef Ejecutivo, el Sous Chef asume la plena responsabilidad 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 de los alimentos durante el servicio.
- Monitorear el inventario de alimentos y ayudar en la realización de pedidos de suministros.
- Mantener una cocina limpia y organizada, cumpliendo con las normativas de salud y seguridad.
- Colaborar con el Chef Ejecutivo en la creación de nuevos platos y en la mejora de los existentes.
- Asegurar la entrega oportuna de los platos durante las horas de servicio.
- Gestionar los comentarios de los clientes y abordar cualquier inquietud relacionada con la calidad de los alimentos.
- Organizar el horario del personal semanalmente y gestionar el plan de vacaciones, manteniendo contacto con Recursos Humanos para asegurar que todos los procedimientos estén en marcha.
- Contribuir a la creación general de menús, instrucciones de preparación y especificaciones de platos individuales por ingredientes y tamaños de porciones correspondientes.

- Colaborar en la formulación e implementación de directrices, políticas y estándares relacionados con las operaciones generales de alimentos. Esto incluye diseño de menús, especificaciones de productos, limpieza y saneamiento, control de costos de alimentos, mano de obra y control de costos operativos.
- Junto con el Jr Sous Chef, al inicio del turno, su deber es revisar las órdenes de eventos de banquetes (BEO) para hoy, mañana y una semana adelante.
- Crear y presentar un menú personalizado para clientes VIP. Explicar todos los platos, incluyendo una descripción de los ingredientes, su origen y la filosofía de Nobu.
- Antes de que comience el servicio, informar al personal de sala sobre los artículos "Yama", artículos recomendados para aumentar ventas o cualquier otra irregularidad que no pueda ser rectificada de inmediato.
- Asistir a las reuniones de BEO para organizar y responder cualquier pregunta relevante al departamento de eventos.
- Conocer todos los procedimientos y políticas estándar relacionados con la preparación de alimentos, recepción, almacenamiento y saneamiento.
- Ser responsable de asegurar que se cumplan los estándares de la marca Nobu y ejecutar todos los cambios y actualizaciones del menú según lo indique la corporación.
- Contribuir a la creación de ofertas de productos innovadoras para una variedad de lugares, incluyendo el Restaurante Nobu, Rooftop, Kozara, Buffet de desayuno, Banquetes, Catering, IRD, Takeaway y eventos especiales.
- Asegurar el mantenimiento preciso de la base de datos de menús y recetas.
- Mantener total conocimiento de los eventos programados de alimentos y bebidas y menús de grupos diariamente. Informar y supervisar a todo el equipo de cocina, asegurando que todos estén al tanto de los próximos eventos de alimentos y bebidas.

### **Requisitos**

#### **Educación:**

- Se requiere diploma de escuela secundaria.
- Se recomienda encarecidamente una escuela culinaria o un título en cocina.
- Un título en hospitalidad o gestión hotelera no es obligatorio (pero muy valorable).

#### **Experiencia:**

- De uno a tres años de experiencia como Sous Chef.

#### **Idiomas:**

- Español: Nativo
- Inglés: Fluido
- Francés: Preferible pero no obligatorio

#### **Habilidades:**

- **Experiencia culinaria:** creación de menús y desarrollo de recetas, habilidades de presentación y emplatado de alimentos, comprensión profunda de la cocina Nobu.
- **Liderazgo y gestión de equipos:** liderar y motivar al personal de cocina, capacitar y orientar a chefs junior y chefs de banquetes, resolución de conflictos.
- **Operaciones y gestión de cocina:** control de inventario y gestión de costos, programación y dotación de personal, asegurando el cumplimiento de normas de seguridad alimentaria e higiene, gestión de equipos de cocina y mantenimiento.
- **Creatividad e innovación:** diseño de menús de temporada, adaptación a comentarios de clientes y gustos cambiantes, incorporación de ingredientes locales o sostenibles.
- **Habilidades de comunicación:** comunicación clara con el personal y otros departamentos del hotel.
- **Sentido comercial y financiero:** elaboración de presupuestos y control de costos de alimentos, comprensión de márgenes de ganancia y KPIs, negociaciones con proveedores y abastecimiento rentable.
- **Gestión del tiempo y organización:** capacidad para trabajar bajo presión, priorizar tareas y gestionar múltiples servicios. Asegurar 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. Asegurar que todo el personal de cocina siga procedimientos adecuados de manejo de alimentos, limpieza y almacenamiento.
- **Cualidades y atributos del personal de Nobu:** humildad, honestidad, equidad, confianza, respeto e integridad.

#### **Horario de trabajo:**

- Debido a la naturaleza cíclica de la industria hotelera, se puede requerir que los empleados trabajen horarios variables para reflejar las necesidades comerciales del hotel.

**Apariencia:**

- Se espera que todos los empleados de Nobu Hotel Barcelona se adapten mientras mantienen una apariencia arreglada siguiendo los estándares de la empresa. (Apariencia y arreglo personal 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