

# ***NOBU HOTEL***

## BARCELONA

### **JOB DESCRIPTION**

**Location:** Nobu Hotel Barcelona

**Department:** Kitchen

**Position:** Sushi Chef

**Reports to:** Head Sushi Chef

**Additional Reporting**

**Lines:** Senior Sushi Chef, Sous Chef

---

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

Asiste al Senior Sushi Chef y al Head Sushi Chef en la gestión fluida, segura y eficiente de la cocina y todos los aspectos relacionados. El Sushi Chef debe tener conocimiento de cómo hacer sushi al estilo Nobu (6 pasos), cocinar el arroz y preparar el pescado siguiendo los estándares de Nobu. Debe ser capaz de preparar sashimi, maki y nigiri, demostrando habilidades precisas con el cuchillo y comprensión de la presentación clásica de Nobu. Debe cortar y preparar distintos tipos de pescados y verduras, hacer sushi con altos estándares, preparar mise en place y seguir recetas con precisión.

Debe tener un conocimiento sólido de todos los aspectos de la cocina y ser capaz de desarrollar recetas de platos pequeños de manera autónoma. Asiste en la implementación del sistema HACCP, monitorea documentación, auditorías internas, registros de temperatura y limpieza. Cumple con todas las normativas de higiene alimentaria y seguridad (reglas, regulaciones y guías). Supervisa las preparaciones de sushi y completa correctamente todos los formularios. Tiene la capacidad de supervisar, capacitar y monitorear al personal de preparación de sushi en calidad de los alimentos, limpieza y desempeño general.

Debe mantener altos estándares de limpieza, comunicarse eficazmente con los chefs senior y mostrar una buena actitud para liderar pequeños equipos. Puede gestionar eventos por sí solo. Es responsable de realizar pedidos y controlar el stock, así como del mantenimiento del equipo, informando cualquier avería a los chefs senior. Debe ser capaz de desempeñarse eficazmente en una operación de lujo con alto volumen y mantener el mismo nivel de calidad en un restaurante con ritmo acelerado.

#### **Responsabilidades:**

- La primera responsabilidad al inicio del turno es revisar con los chefs junior que todo el mise en place (MEP) para los eventos diarios y el servicio del restaurante esté listo.
- Tomar pedidos y brindar a los clientes la mejor experiencia interactiva en el sushi bar.
- Pasar los pedidos a los camareros y controlar las órdenes de comida en los tickets.
- Supervisar la calidad de la preparación de alimentos y la organización de los chefs junior, colaborando para asegurar un servicio de alto nivel.

- Estar a cargo de supervisar y demostrar a los chefs junior diversas preparaciones que requieren mayor experiencia y conocimiento, trabajando en conjunto para asegurar una formación adecuada que permita el desarrollo del equipo.
- Durante el turno, revisar constantemente productos en almacén seco, cámara frigorífica y congelador en cuanto a stock, calidad y fecha. Comunicar cualquier necesidad de reposición al Chef de Sushi Senior.
- Evaluar el stock de respaldo en neveras principales y almacenes, además del inventario de la sección.
- Completar el YAMA BOARD: informar si algún producto está agotado, debe promoverse para upselling o no está en condiciones de venta, y comunicarlo inmediatamente al chef encargado.
- Si se detectan productos vencidos o faltantes en medio del servicio, esto puede conllevar acciones disciplinarias.
- Al finalizar el turno, completar listas de preparación MEP y verificar que los chefs junior hayan limpiado y preparado todo para el día siguiente. Asegurar la correcta cumplimentación de formularios de temperatura de refrigeradores y HACCP, garantizando el cumplimiento de normas sanitarias.
- Cualquier información útil para el turno siguiente debe comunicarse por mensaje escrito, llamada o correo electrónico.
- Formarse junto al chef senior para dirigir el servicio (gestionar tickets, al equipo de la sección, solicitudes del equipo de F&B y emplatado en el pase).
- Supervisar la limpieza y organización de la nevera principal según el rosta del sushi bar. Los productos deben almacenarse en contenedores más pequeños, con etiquetas de fecha verificadas y film adecuado. Todo debe estar ordenado y los productos vencidos o peligrosos deben reportarse de inmediato.
- Inventario: debe saber realizar inventario en su sección, comprender su propósito y controlar los niveles de stock al cierre de mes.
- Asegurar los más altos niveles de satisfacción del cliente, calidad de servicio y control de costos de operación y alimentos.
- Conocer todos los procedimientos y políticas estándar relacionados con la preparación de alimentos, recepción, almacenamiento y saneamiento.
- Operar y mantener todo el equipamiento del departamento, reportando cualquier mal funcionamiento.
- 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 de trabajo.

### **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