

NOBU HOTEL

BARCELONA

JOB DESCRIPTION

Location: Nobu Hotel Barcelona

Department: Kitchen

Position: Sushi Prep

Reports to: Head Sushi Chef

Additional Reporting

Lines: Senior Sushi Chef, Sous Chef

Resumen del puesto:

El Sushi Prep asiste a los chefs de sushi con mayor experiencia. Es responsable de la organización, preparación y producción de todos los alimentos asignados. Se le encomendarán tareas de acuerdo con los procedimientos operativos estándar establecidos por el Chef de Sushi Principal, siguiendo los recetarios y procedimientos de producción.

Debe asegurarse de cumplir adecuadamente con las normativas de seguridad alimentaria en el sushi bar y garantizar que haya un nivel adecuado de suministros alimentarios en su sección. Además, debe demostrar eficiencia en la coordinación con otros departamentos y participar activamente en procesos de formación con buena actitud.

Debe mostrar interés en aportar creatividad en las presentaciones junto con el Chef de Sushi Principal. Es esencial que cumpla los procedimientos estándar y que lo haga al más alto nivel de servicio. Debe respetar las normas del departamento de cocina y reportar cualquier inconveniente al Chef de Sushi Principal.

El Sushi Prep debe tener conocimiento sobre cómo hacer sushi al estilo Nobu (los 6 pasos) y saber cocinar el arroz. Debe ser capaz de preparar sashimi y maki, demostrando habilidades con el cuchillo de sushi y comprensión de la presentación clásica de Nobu. También debe saber cortar y preparar distintos tipos de pescado y vegetales.

Responsabilidades:

- Al inicio del turno, revisar el mise en place (MEP) para el servicio y abrir la sección.
- Organizar y revisar la calidad de las entregas, siguiendo el sistema FIFO (primero en entrar, primero en salir).
- Preparar MEP si es necesario, asegurándose de seguir las cantidades y métodos del recetario y preparar las porciones según la lista elaborada por los chefs senior.
- Cocinar el arroz de sushi según los estándares de Nobu.
- Realizar mise en place relacionado con eventos próximos, siguiendo la lista de preparación.

Tareas de apertura:

- Encender el equipo indicado.

- Preparar la estación de trabajo con herramientas, equipo y suministros necesarios.
- Inspeccionar la limpieza y estado funcional de todas las herramientas, equipos y suministros.
- Verificar la lista de preparación y el mise en place.
- Establecer prioridades del día.
- Informar a los chefs senior sobre cualquier insumo que deba solicitarse.
- Transportar insumos desde el almacén y colocarlos en las áreas designadas.
- Informar a los chefs senior si algún producto ha caducado o no está en condiciones de uso.
- Durante el turno, cualquier producto en almacén seco, cámara frigorífica o congelador que esté por debajo del nivel mínimo (PAR) debe reportarse a los chefs senior para su reposición.
- Asegurar que todos los productos estén listos para el servicio, frescos y de la más alta calidad posible.
- Al final del turno, el ayudante de sushi es responsable de limpiar todas las áreas de trabajo, asegurarse de que todos los alimentos estén almacenados de forma segura, correctamente etiquetados y cumpliendo con las normativas de seguridad e higiene alimentaria.
- Toda información o comunicación relevante que pueda ser útil para los chefs del siguiente turno debe ser transmitida mediante los distintos métodos de comunicación (mensaje escrito, llamada, correo electrónico, etc.).
- 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 1 años en un puesto similar.

Idiomas:

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

Habilidades:

- Habilidades con cuchillo: destreza en el manejo de cuchillos afilados para cortes precisos de pescado, vegetales y otros ingredientes.
- Conocimiento de ingredientes de sushi Nobu: familiaridad con diversos tipos de pescado, arroz, algas y condimentos utilizados en la preparación de sushi.
- Seguridad e higiene alimentaria: conocimiento de las normativas de seguridad alimentaria, incluyendo el almacenamiento, manipulación y limpieza adecuados de los alimentos.
- Atención al detalle: precisión al seguir recetas, porcionar ingredientes y presentar platos.
- 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 a tiempo.
- 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.
- 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