

NOBU HOTEL

BARCELONA

JOB DESCRIPTION

Location: Nobu Hotel Barcelona

Department: Kitchen

Position: Steward

Reports to: Chief Steward

Additional Reporting

Lines: Executive Chef, Jr Sous Chef

Resumen del puesto

El/la Steward asiste al jefe/a de steward en todas las tareas del área de cocina (BOH - Back of House). Se encarga de limpiar y organizar platos, utensilios y demás equipo de cocina. Debe asegurarse de que las cocinas estén limpias y ordenadas. Tiene la responsabilidad de reponer todo el equipo y la vajilla a tiempo durante el servicio y garantizar que antes de comenzar el servicio, las cocinas estén limpias y listas. Además, debe mantener y limpiar el comedor del personal durante el servicio y realizar limpiezas completas según el cronograma establecido. Debe saber manejar las máquinas y reportar al jefe de steward cualquier mal funcionamiento o equipo dañado.

Responsabilidades

- Barrer y fregar los suelos al inicio, durante y al final del turno.
- Limpiar derrames para evitar interrupciones en las operaciones.
- Lavar utensilios, cubiertos y utensilios de cocina a tiempo para mantenerlos en rotación.
- Mantener y limpiar el comedor del personal antes, durante y después del servicio. Organizar todos los utensilios, cubiertos y utensilios de cocina. Responsable de garantizar que haya vasos, cubiertos y platos limpios disponibles en el comedor.
- Responsable de la limpieza de las freidoras y del cambio de aceite en todas las áreas de cocina.
- Recolectar y lavar ollas y sartenes.
- Mantener organizadas las áreas de almacenamiento.
- Sacar la basura.
- Transportar residuos a las áreas designadas.
- Transportar platos y utensilios para banquetes.
- Realizar preparación básica de alimentos si lo solicita algún chef.
- Asegurar que todo el equipo esté limpio y guardado correctamente.
- Realizar limpieza profunda de frigoríficos y despensas para mantener los estándares sanitarios y cumplir con las normas de seguridad alimentaria.
- Tener conocimiento sobre técnicas de manipulación manual segura.

- Conocimiento sobre el control de sustancias peligrosas para la salud (COSHH) y seguridad química.
- Estar cambiado y en su estación listo para trabajar a la hora indicada en el horario.
- Desincrustar (descalcificar) el lavavajillas una vez por semana.
- Completar los registros diarios de limpieza y anotar la temperatura del lavavajillas.

Requisitos:

- **Educación:**
 - Se requiere **título de secundaria** certificado equivalente de formación profesional (requerido).
 - No se requiere certificado de educación secundaria superior.
- **Experiencia:**
 - **No se requiere experiencia previa.**
- **Idiomas:**
 - **Español:** Nativo.
 - **Inglés:** Preferible, pero no obligatorio.
- **Habilidades:**
 - Cualidades del personal Nobu: humildad, honestidad, equidad, confianza, respeto e integridad.
 - Gestión del tiempo y organización: capaz de trabajar bajo presión, priorizar tareas y gestionar múltiples servicios, asegurando un flujo fluido en cocina incluso durante horas pico.
 - Conocimientos básicos de seguridad alimentaria e higiene: conocimiento de normativas sanitarias y códigos de salud.
 - Atención al detalle: mantiene altos estándares de limpieza e higiene, asegurando que todas las áreas, equipos y utensilios estén perfectamente limpios.
 - Adaptabilidad: responde bien ante cambios, apoya al equipo de cocina según sea necesario y mantiene la calma bajo presión.
 - Organización: mantiene las áreas de cocina ordenadas, organiza los suministros y materiales de limpieza, y se asegura de que todo esté en su lugar.
 - Manejo de equipos: uso seguro y correcto de equipos y herramientas de limpieza de cocina. Capacidad para seguir procedimientos en el uso de lavavajillas, hornos y otros equipos de cocina.
 - Trabajo en equipo: colabora estrechamente con chefs, cocineros y demás personal de cocina para apoyar las operaciones. Contribuye al flujo de trabajo fluido en un entorno dinámico. Promueve un ambiente laboral positivo.
- **Horario de Trabajo:**

- Debido a la naturaleza cíclica de la industria hotelera, se espera disponibilidad para trabajar en **horarios variados**, según las necesidades operativas del hotel.
- **Presentación personal:**
 - Todos los empleados del **Nobu Hotel Barcelona** deben mantener una **apariencia pulcra y profesional**, siguiendo los estándares establecidos por 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

Fecha