

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

ÁREA O DEPARTAMENTO	Cocina
DENOMINACIÓN	Cocineros
SUPERIOR JERÁRQUICO	Chef
SUBORDINADOS	N/A
COLABORADORES	Equipo Cocina

RESPONSABILIDAD Y PRINCIPALES FUNCIONES

MISION Y RESPONSABILIDADES	<p>Misión: Realizar la preparación, aderezo y presentación de platos de la partida encomendada del área de cocina del Sea Club, de acuerdo a los estándares establecidos por el Chef de Mhares Sea Club.</p>
	<p>Responsabilidades generales: Cumplir la estrategia corporativa (misión, visión, valores y objetivos). Alinearse con el Branding de la marca. Elaborar y presentar los platos de la carta de restaurante, siguiendo la receta, ficha del plato y escandallo. Cumplir con las buenas prácticas de Manipulación y elaboración de alimentos. Mantener una comunicación constante con el Chef y equipo. Participar en las reuniones y formaciones de Mhares Sea Club. Cuidar el estado de limpieza e higiene de la uniformidad.</p>

Gestión, supervisión y control

Cumplir las instrucciones o pautas mandadas por el Chef para la elaboración de los platos de la carta.

Mantener una comunicación constante con el Chef para conocer los requisitos de clientes y poder satisfacerlos.

Recepcionar los pedidos y almacenarlos siguiendo el sistema FIFO.

Colaborar en el recuento e inventariado.

Cuidar los equipos, vajilla y recursos utilizados en la elaboración.

Preelaborar y conservar los alimentos según las pautas del APPCC.

Presentar los platos según la ficha del plato.

Ejecutar y cumplimentar los registros de APPCC: control de temperaturas de equipos, recepción de materia prima, limpieza de área, higienización de frutas y verduras, cambio de aceite, descongelación, tratamiento térmico, una vez realizadas las acciones descritas en los mismos.

Gestionar los residuos.

Gestión de la mejora continua de la Calidad

Colaborar con el Chef para velar por la mejora continua de la calidad.

Implicarse en el logro de los objetivos y metas relacionados con la satisfacción de los clientes.

Cumplir con lo establecido en el procedimiento del departamento.

Asistir y participar en las reuniones/briefings del departamento.

Comunicar las posibles peticiones, incidencias, quejas o sugerencias al Chef.

Poner en prácticas las acciones definidas para corregir las incidencias, quejas y No Conformidades.

Plantear necesidades, mejoras e inversiones para el nuevo ejercicio.

REQUISITOS		V/O
ACADÉMICOS*	Grado medio en Cocina y Gastronomía	V
	Bachillerato	V
	Educación secundaria obligatoria	O
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	Manipulación de alimentos	O
	Recursos Humanos	V
CONOCIMIENTOS	Cocina regional, nacional, internacional y creativa	O
	Normas Higiénico-Sanitarias	O
	Comunicación	O
ACTITUDES	Clara vocación de servicio	O
	Empatía	O
	Trabajo en equipo	O
	Adaptabilidad y flexibilidad	O
	Iniciativa - proactividad	O
	Responsabilidad	O
	Comunicación	O
IDIOMAS/NIVEL	Español: bilingüe/avanzado	O
	Catalán: medio/alto	V
	Alemán: medio/alto	V
	Inglés: medio/alto	O
	Francés: medio/alto	V
INFORMÁTICA	Office	V
	Conocimientos Básicos Software de Gestión	V
EXPERIENCIA PREVIA/TIEMPO	Segundo/a de cocina/ dos años	O
	Jefe/a de partida/ cuatro años	O

* En el caso de que aparezcan varias titulaciones académicas marcadas con O, se interpreta como "al menos una de las titulaciones"