

Palacio de Matutano, ubicado en La Iglesuela del Cid( Teruel), desea incorporar a su plantilla camarero de pisos.

## **JEFE DE COCINA**

### **Función Principal**

Planificar, organizar, desarrollar, controlar y gestionar las actividades que se realizan en la prestación del servicio de cocina en la restauración del hotel, coordinando y supervisando los distintos recursos que intervienen en el departamento para conseguir el máximo nivel de calidad.

### **Funciones y responsabilidades típicas:**

- Dirige la cocina y se responsabiliza ante la dirección del hotel del buen funcionamiento del servicio
- Cocina y cuida de que los platos que se sirvan cumplan las condiciones exigidas por la dirección.
- Compra y realiza el escandallo. Cuida de la mejor administración de los géneros adquiridos y de los gastos generales de la cocina. Controla que las cantidades, calidades y precio sean las correctas.
- Enseña, aclara, informa y da explicaciones de los trabajos a realizar por sus ayudantes.
- Distribución del trabajo en la cocina
- Lleva el cuadrante de horarios, días libres y vacaciones y flexibiliza según volumen de trabajo, informando a sus subordinados, así como se encarga de velar por su cumplimiento
- Otorgar el ritmo que la cocina requiera
- Supervisión de la higiene, instalación, y grado de rendimiento del conjunto
- Confección del menú, carta de especialidades y plato del día. Información detallada a los camareros.
- Vigila la limpieza, orden, aptitudes y actitudes del personal
- Vigila la cantidad y rendimiento del género de mercado
- Controla los vales o notas de pedido del cliente
- Informa a la dirección de los promedios obtenidos en la salida de existencias
- Vigila el cumplimiento de las medidas legales, tanto en el personal, como en las instalaciones o en el manejo de los equipos
- Supervisa el mantenimiento de utensilios, batería, menaje, fogones, electrodomésticos

### **Status y ámbito**

- Puesto al que reporta: Responsable de F&B. Sigue las directrices de la dirección del hotel.
- Qué supervisión recibe: trabaja independientemente siguiendo políticas aplicables al igual que estándares profesionales.
- Alcance de la responsabilidad en la toma de decisiones: tiene poder para proponer mejoras en los procesos dentro de su área y responsabilidad.
- Trabajo inusual que demanda el puesto: gran flexibilidad y disponibilidad horaria.
- Puestos internos y externos con el que se relaciona:

INTERNOS: con del Área de Sala se relaciona de forma muy intensa para la coordinación de todos los servicios del restaurante, con la Recepción en los partes de desayunos diarios y ordenes de servicio de los clientes, atenciones VIP diarias, etc., con Mantenimiento para el control y reparación de la maquinaria y con Administración para control de facturas y devoluciones. Las relaciones son diarias.

EXTERNOS: Proveedores de alimentos y bebidas. Empresa externa de control de Sanidad e Higiene en cocina, y APPCC. La relación suele ser diaria.

### **Actitudes**

- Capacidad organizativa.
- Liderazgo
- Con vocación de servicio y preocupación por la calidad del trabajo realizado.
- Trabajo en equipo
- Cuidado , pulcritud y buena voluntad
- Esmero, adaptabilidad y eficiencia.