

R.R.H.H

SELECCIÓN DE PERSONAL

DESCRIPCIÓN DE PUESTO DE TRABAJO

CATEGORIA. JEFE DE COCINA.

1.- IDENTIFICACIÓN DE PUESTO DE TRABAJO

Denominación. JEFE DE COCINA

Departamento. DIRECCION

2.- MISIÓN/ FINALIDAD

Candidato con experiencia demostrada en gestión de cocinas y dirección de equipo de trabajo Capaz de elaborar con éxito los platos contenidos en fichas técnicas.

3.- RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES

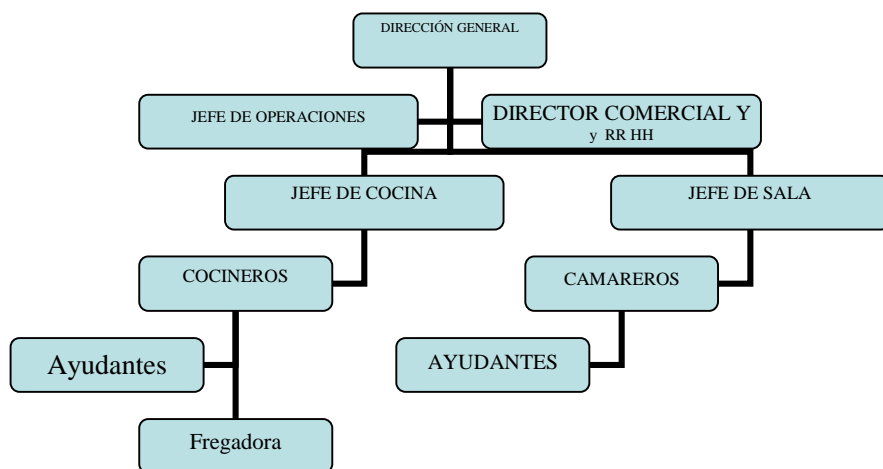
- 1.- Controlar y hacer un seguimiento de la actividad ejecutada por cocineros, ayudantes y freganchinas, emitiendo juicios sobre ellas y proponiendo medidas correctoras**
- 2.-Proponer y elaborar nuevos platos y menús en combinación con el director comercial.**
- 3.- Elaborar y supervisar la elaboración de todos los platos comprendidos en las fichas técnicas, asegurándose de la satisfacción del cliente y el correcto resultado**
- 4.- Coordinar y dirigir el equipo de cocina, organizar y distribuir los trabajos, elaborar cuadrantes de turnos, organizar los servicios distribuyendo partidas y organizando el pase.**
- 5.- Motivar y formar al equipo de cocina tanto en nuevas técnicas como en las que actualmente se utilicen**
- 6.- Velar por la conservación y el buen uso de maquinarias utensilios y menajes de cocina.**
- 7. _Supervisar y asegurarse de que se aplica correctamente el sistema appcc, incluidos planes de limpieza de cocina.**
- 8.- Elaboración y actualización de fichas técnicas, fichas de coste y escandallos**
- 9.-Realizar y supervisar inventarios mensuales.**
- 10.- Realizar pedidos semanales, recepcionar mercancías y**
- 11. Asegurarse de la limpieza y orden de almacenes, congeladores y neveras.**

4.- TOMA DE DECISIONES. Marcar con una X

- Toma decisión sin consultar:
_ toma decisión compartida: x

_ Toma decisión e informa:
_ Ejecuta decisión:

5.- UBICACIÓN DEL PUESTO



6.- POSICION EN EL ORGANIGRAMA

Denominación por puestos

Nivel jerárquico superior/ Supervisado por: director comercial

Nivel jerárquico inferior/ Supervisa a : Cocineros, ayudantes cocina french

Nivel jerárquico equivalente, homólogos: Jefe de sala,

7.- PERFIL DEL PUESTO

FORMACIÓN REGLADA.

NIVEL ACADÉMICO		ESPECIFICAR PROGRAMMA REQUERIDO
GRADUADO ESO	X	
FP	X	TURISMO RESTAURACIÓN,
TÉCNICO		
DIPLOMADO		
LICENCIADO		
MASTER/ESPECIALIZ		
DOCTORADO		
OTROS CURSOS COMPLEMENTARIOS		Valorables cursos de formación continua de hostelería en cocina, Nuevas tecnologías, cocina al vacío, appcc, texturas.
MANIPULADOR ALIMENTOS	X	OBLIGATORIO

IDIOMAS E INFORMÁTICA

NIVEL REQUERIDO

	BASIC	MEDIO	AVANZ	NATIV
INGLES				
FRANCES				
ALEMAN				
VALENCIANO				

	USUARIO	AVANZADO	EXPERTO
EXCELL	x		
WORD	x		
TPV			
COREL DRAW			
PHOTOSHOP			
OUTLOOK			
FLASH			

8. CONOCIMIENTOS TÉCNICOS

Nuevas tecnologías
Dirección de equipos de trabajo
Cocina al vacío

Repostería
Nuevas tecnologías
Cocinero arrocero
Dirección equipos de trabajo

9. EXPERIENCIA PROFESIONAL

	INTERNA	EXTERNA	Especificar areas y procesos en los que requie esta experiencia
NO REQUIERE			Mas de 10 años de experiencia en cocina y al menos dos de ellos dirigiendo cocinas. Para ascensos de orden interno, deberá tener al menos Dos años de antigüedad com0 cocinero, y haber completado todo el plan de formación
6 MESE/ 1 AÑO			
1 AÑOS/2 AÑOS	x		
4 AÑOS/ 6 AÑOS			
+ 6 AÑOS		x	
+ 10 AÑOS			

10. COMPETENCIAS Y VALORES PERSONALES

NIVELES REQUERIDOS

	1	2	3	4
TRABAJO POR OBJETIVOS			x	
INICIATIVA			x	
IDENTIFICACIÓN Y RESOLUCIÓN PROBLEM			x	
DON DE GENTES		x		
LIDERAZGO			x	
COMPROMISO IMPLICACION			x	
EXCELENCIA			x	
ACTIDUD FORMADORA			x	
RESISTENCIA AL ESTRÉS				x
SERIEDAD RESPONSABILIDAD				x
TRABAJO EN EQUIPO			x	
ORIENTACION AL CLIENTE		x		
ENERGIA				x

DISCRECCION			X	
CREATIVIDAD, ESTETICA			X	

11. OTROS DATOS

- Estado civil. Preferiblemente casado
- Sexo. indiferente
- hijos. Preferiblemente con hijos, mayores de ocho años en caso de mujeres valorando familia y estabilidad
- Edad. 30 /45
- Permiso conducir. Clase B o motocicleta, Vehiculo propio.
- Nacionalidad. Comunitario