

PARADISE HOTEL ****

Denominación (nombre)PT: JEFE DE COCINA .

Ubicación en la organización:



Descripción (misión, responsabilidades)

Selecciona y coordina al equipo de restauración. Organiza los cuadrantes. Depende directamente de la directora del hotel.

Línea jerárquica: Depende del director.

Horario:

Mañana , Tarde, noche

Vacaciones:

31 Días Naturales

Lugar de trabajo:

Cocina del hotel.

Principales tareas ¿qué hace?	¿Cómo lo hace?
<p>1) Organización de horarios y turnos del departamento de restauración.</p> <p>2) Selecciona y coordina el equipo de trabajo a su cargo.</p> <p>3) Planifica la oferta culinaria del departamento.</p> <p>4) Preparación de platos, aperitivos, bebidas y postres. Sobre todo aquellos de gran dificultad.</p> <p>5) Dirección y supervisión del trabajo del personal a su cargo.</p> <p>6) Previsión de género necesario.</p> <p>7) Relaciones con los proveedores</p> <p>8) Definir la calidad de las materias primas de los productos elaborados.</p> <p>9) Gestión de documentación</p>	<p>1) A través del cálculo de plantilla.</p> <p>2) Probando el modo de trabajo del trabajador/a en cocina.</p> <p>3) Redactando los menús diarios, banquetes, menús de grupo, buffet.</p> <p>4) Las elaboraciones se realizan junto al pinche de cocina</p> <p>5) Revisando las comandas y coordinando el orden del comandero en cocina.</p> <p>6) A través del control de consumo de productos alimenticios.</p> <p>7) Realización de pedidos de mercancías</p> <p>8) A través de las elaboraciones y supervisando el género.</p> <p>9) Manteniendo un control de los eventos y llevando documentación al departamento de administración.</p>

Entorno:	Perspectivas de futuro:
Málaga es una ciudad Polivalente, que ha sabido adaptarse a lo que está demandando el turismo en la actualidad.	Con la globalización Málaga tiene como principal fuente de ingresos el Turismo y apuesta por un turismo de calidad.
Al estar tan bien comunicada por los puertos, aeropuertos y por tren, se convierte en un atractivo turístico al alcance de muchos, es por ello que tiene una media de pernoctaciones 3 noches.	Para cumplir con los estándares de calidad que ello requiere es necesario contratar a profesionales cualificados, que estén formados y continuamente actualizados.
En muy poco tiempo ha conseguido ser una ciudad emergente Ha conseguido darse a conocer como un recurso cultural no solo como venia estigmatizada en destino de sol y playa conocido como La Costa del Sol sino como un destino cultural.	En el puesto de jefe de cocina debe haber una persona con buena formación y experiencia.
Es cierto que tiene un clima inmejorable pero también cuenta con recursos culturales, Monumentos Históricos, Iglesias, capillas, fortaleza, castillo. Museos y arquitectura.	Es una figura muy importante en el hotel, para poder cumplir con los estándares de calidad de este cliente exigente.
Edificios notables, parques y jardines históricos.	Los jefes de restauración tienen mucho futuro laboral ya que no solo pueden trabajar en hoteles sino en multitud de servicios de restauración en un futuro.

Medios utilizados:

La herramientas o materiales de trabajo que se van a emplear para desempeñar sus funciones como Director de alojamiento son:

- 1) Ordenador para pedidos
- 2) Cámaras de frío
- 3) Almacén
- 4) Teléfono corporativo
- 5) Báscula.

Formación reglada:	Formación para el empleo:	Formación transversal:
<ul style="list-style-type: none"> • Grado en Técnico Superior en Dirección de cocina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Curso en Gestión hostelera • Curso de Actividades de panadería y pastelería • Curso de cocina gourmet 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos de la normativa básica reguladora de la actividad hotelera. • Conocimiento de herramientas y programas informáticos actuales para que toda la comunicación sea eficaz entre departamentos. • Conocimiento en elaboraciones de trampantojo.
Experiencia profesional:	<p>• Mínimo 5 años de experiencia en un puesto similar.</p>	<p>Requisitos (habilidades requeridas): actitudes y aptitudes.</p> <p>Aptitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de trabajo en equipo. • Habilidades planificación. • Capacidad de liderazgo.