

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?
<ol style="list-style-type: none"> 1) Organización de horarios y turnos del departamento de restauración. 2) Selecciona y coordina el equipo de trabajo a su cargo. 3) Planifica la oferta culinaria del departamento. 4) Preparación de platos, aperitivos, bebidas y postres. Sobre todo aquellos de gran dificultad. 5) Dirección y supervisión del trabajo del personal a su cargo. 6) Previsión de género necesario. 7) Relaciones con los proveedores 8) Definir la calidad de las materias primas de los productos elaborados. 9) Gestión de documentación 	<ol style="list-style-type: none"> 1) A través del cálculo de plantilla. 2) Probando el modo de trabajo del trabajador/a en cocina. 3) Redactando los menús diarios, banquetes, menús de grupo, buffet. 4) Las elaboraciones se realizan junto al pinche de cocina 5) Revisando las comandas y coordinando el orden del comandero en cocina. 6) A través del control de consumo de productos alimenticios. 7) Realización de pedidos de mercancías 8) A través de las elaboraciones y supervisando el género. 9) Manteniendo un control de los eventos y llevando documentación al departamento de administración.

<p>Entorno:</p> <p>Málaga es una ciudad Polivalente, que ha sabido adaptarse a lo que está demandando el turismo en la actualidad.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Es cierto que tiene un clima inmejorable pero también cuenta con recursos culturales, Monumentos Históricos, Iglesias, capillas, fortaleza, castillo. Museos y arquitectura.</p> <p>Edificios notables, parques y jardines históricos.</p>	<p>Perspectivas de futuro:</p> <p>Con la globalización Málaga tiene como principal fuente de ingresos el Turismo y apuesta por un turismo de calidad.</p> <p>Para cumplir con los estándares de calidad que ello requiere es necesario contratar a profesionales cualificados, que estén formados y continuamente actualizados.</p> <p>En el puesto de jefe de cocina debe haber una persona con buena formación y experiencia.</p> <p>Es una figura muy importante en el hotel, para poder cumplir con los estándares de calidad de este cliente exigente.</p> <p>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.</p>
<p>Medios utilizados:</p> <p>La herramientas o materiales de trabajo que se van a emplear para desempeñar sus funciones como Director de alojamiento son:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Ordenador para pedidos 2) Cámaras de frío 3) Almacén 4) Teléfono corporativo 5) Báscula. 	

Formación reglada: <ul style="list-style-type: none">• Grado en Técnico Superior en Dirección de cocina.	Formación para el empleo: <ul style="list-style-type: none">• Curso en Gestión hostelera• Curso de Actividades de panadería y pastelería• Curso de cocina gourmet	Formación transversal: <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: <ul style="list-style-type: none">• Mínimo 5 años de experiencia en un puesto similar.		<table><tr><td>Requisitos (habilidades requeridas): actitudes y aptitudes.</td><td>Actitudes<ul style="list-style-type: none">• Dinámico• Responsable• Organizado.</td></tr><tr><td colspan="2">Aptitudes<ul style="list-style-type: none">• Capacidad de trabajo en equipo.• Habilidades planificación.• Capacidad de liderazgo.</td></tr></table>	Requisitos (habilidades requeridas): actitudes y aptitudes.	Actitudes <ul style="list-style-type: none">• Dinámico• Responsable• Organizado.	Aptitudes <ul style="list-style-type: none">• Capacidad de trabajo en equipo.• Habilidades planificación.• Capacidad de liderazgo.	
Requisitos (habilidades requeridas): actitudes y aptitudes.	Actitudes <ul style="list-style-type: none">• Dinámico• Responsable• Organizado.					
Aptitudes <ul style="list-style-type: none">• Capacidad de trabajo en equipo.• Habilidades planificación.• Capacidad de liderazgo.						