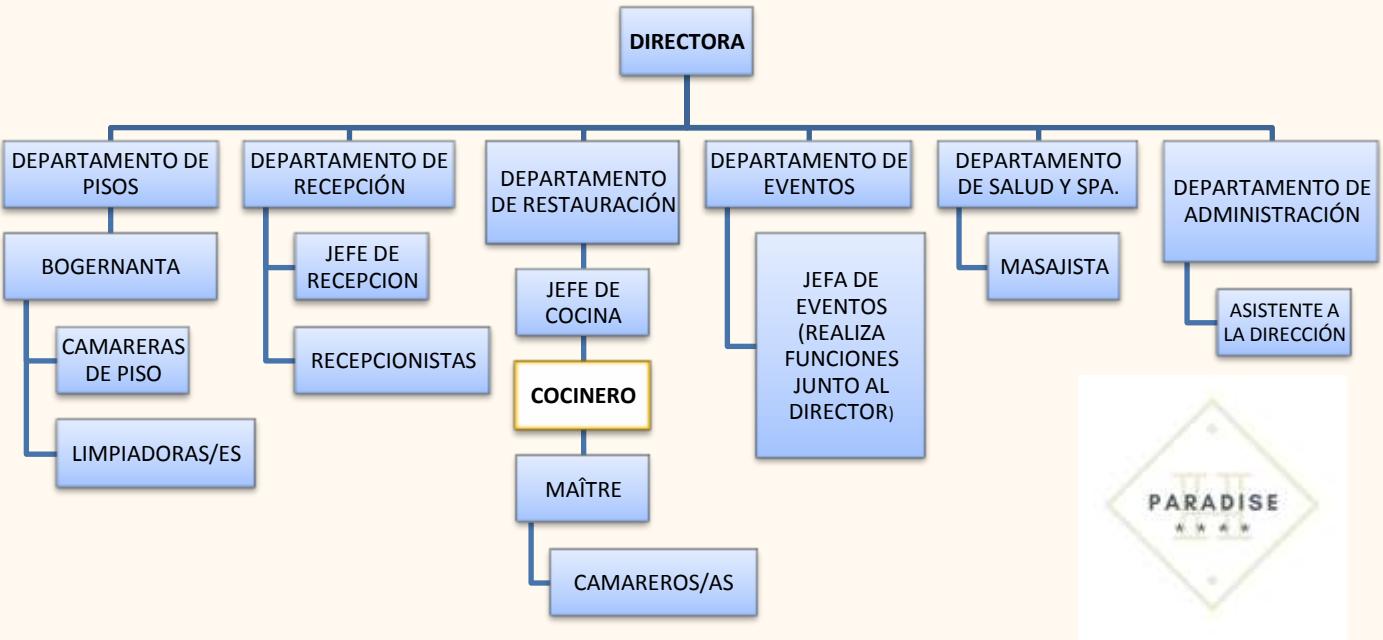


PARADISE HOTEL ****

Denominación (nombre)PT: COCINERO

Ubicación en la organización:



Descripción (misión, responsabilidades)

Elaborar platos, postres y bebidas.

Línea jerárquica: Depende directamente del jefe de cocina y éste a su vez de la directora del hotel.

Horario:

Mañana , Tarde, noche

Vacaciones:

31 Días Naturales

Lugar de trabajo:

Cocina del hotel.

Principales tareas ¿qué hace?	¿Cómo lo hace?
<ul style="list-style-type: none"> 1) Organización y preparación en cocina. 2) Revisión. 3) Presentación de platos. 4) Gestión de alimentos 5) Gestión de la limpieza. 6) Acatar órdenes 	<ul style="list-style-type: none"> 1) Preparación de <i>mise-en-place</i> para la elaboración de los alimentos. 2) Asegurando el cumplimiento de procedimientos y estándares establecidos en su área. 3) A través de la elaboración de acuerdo con las recetas del establecimiento. 4) Con una adecuada conservación y manipulación de los alimentos. 5) Desinfectando útiles y equipos tras su uso 6) Realizando cualquier tarea que el jefe de cocina le ordene para un mejor funcionamiento de cocina.

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 cocinero 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 cocineros 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 Medio en cocina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Curso de Actividades de panadería y pastelería • Curso de cocina futurista • Curso de fusión de cocina tradicional y moderna. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de herramientas y programas informáticos actuales para que toda la comunicación sea eficaz entre departamentos. • Conocimiento en elaboraciones de repostería. • Conocimiento en diseño de emplatado.
Experiencia profesional:	<ul style="list-style-type: none"> • Mínimo 1 años de experiencia en un puesto similar. 	<p>Requisitos (habilidades requeridas): actitudes y aptitudes.</p> <p>Aptitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de trabajo en equipo. • Habilidades planificación. <p>Actitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Resolutivo • Responsable • Organizado.