

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?
<ol 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 	<ol 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.

<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 cocinero 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 cocineros 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 Medio en cocina.	Formación para el empleo: <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.	Formación transversal: <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.		<table><tr><td>Requisitos (habilidades requeridas): actitudes y aptitudes.</td><td>Actitudes<ul style="list-style-type: none">• Resolutivo• Responsable• Organizado.</td></tr><tr><td colspan="2">Aptitudes<ul style="list-style-type: none">• Capacidad de trabajo en equipo.• Habilidades planificación.</td></tr></table>	Requisitos (habilidades requeridas): actitudes y aptitudes.	Actitudes <ul style="list-style-type: none">• Resolutivo• Responsable• Organizado.	Aptitudes <ul style="list-style-type: none">• Capacidad de trabajo en equipo.• Habilidades planificación.	
Requisitos (habilidades requeridas): actitudes y aptitudes.	Actitudes <ul style="list-style-type: none">• Resolutivo• Responsable• Organizado.					
Aptitudes <ul style="list-style-type: none">• Capacidad de trabajo en equipo.• Habilidades planificación.						