

HOSTAL EMPÚRIES

FICHA TÉCNICA DE PUESTO

1. Datos generales

Departamento: Cocina / Restauración

Puesto: **Cocinero/a**

Reporta a: Jefe/a de Partida, Segundo de Cocina y Jefe de cocina

Colabora con: Sala y Economato.

2. Misión del puesto

Ejecutar las preparaciones, cocciones y emplatados asignados en su partida cumpliendo los estándares de calidad, sabor, presentación e higiene establecidos. Garantizar la limpieza, el orden y la correcta manipulación de alimentos, apoyando al Jefe de Partida en la organización diaria y contribuyendo al correcto funcionamiento del servicio del Hostal Empúries.

3. Principales responsabilidades

3.1. Preparación y organización de la jornada

- Llegar puntual con uniforme limpio y en correcto estado.
- Asistir al briefing de cocina y revisar las indicaciones del día.
- Preparar la mesa de trabajo (tablas, trapos, cuchillos, maquinaria).
- Revisar y ejecutar el checklist de producción asignado.
- Verificar que la zona, cámaras y utensilios estén en correcto estado antes de comenzar.

3.2. Producción y mise en place

- Elaborar preparaciones siguiendo instrucciones del Jefe de Partida y recetas establecidas.
- Colaborar en la elaboración de la comida del personal.
- Etiquetar y datar correctamente todas las producciones siguiendo el sistema diario por colores.

- Adelantar preparaciones y emplatados posibles para facilitar el servicio.
- Asegurar la disponibilidad de sal, aceite, utensilios y materiales necesarios.
- Apoyar a otras partidas cuando sea requerido por el servicio.

3.3. Servicio

- Encender y preparar caliente platos, fogones y/o maquinaria necesaria antes del pase.
- Ejecutar los platos asignados garantizando sabor, tiempos y presentación.
- Mantener una comunicación fluida con el Jefe de Partida y otros integrantes del equipo.
- Mantener la zona limpia y ordenada durante todo el servicio.
- Controlar el uso responsable de materia prima, agua, energía y recursos.
- Evitar contaminaciones cruzadas y cumplir con las normas de manipulación de alimentos.

3.4. Sistema de etiquetado

- Aplicar correctamente el sistema diario por colores / fechas en todas las elaboraciones.
- Garantizar que los productos de congelador tengan nombre, fecha y ubicación correcta.
- Asegurar la rotación de alimentos (FIFO).

3.5. Fin de servicio

- Limpiar mesada, fogones, suelos, puertas de neveras y maquinaria utilizada.
- Revisar checklist de producción y comunicar necesidades o pedidos.
- Comprobar temperaturas de neveras y congeladores
- Ordenar y verificar el estado de las cámaras.
- Repostar la comida del personal para el equipo del turno siguiente.
- Verificar la limpieza general de la cocina antes de finalizar su jornada.

3.6. Mantenimiento y limpieza programada

- Ejecutar la limpieza diaria de superficies, fogones, suelos, hornos y neveras de servicio.
- Realizar limpieza profunda semanal: depósitos de grasa, fogones, plancha, neveras y maquinaria.
- Revisar funcionamiento de Thermomix, picadora, Robocoup, máquina de pasta, vacío, etc.
- Controlar desagües y reportar incidencias.
- Participar en las limpiezas mensuales (congeladores, neveras de materia prima, campana, filtros, abatidor).

4. Indicadores de desempeño (KPIs)

- Cumplimiento del sistema de etiquetado y APPCC.
- Calidad y consistencia en sabor, cocción y presentación de los platos.
- Reducción de mermas y correcto aprovechamiento de la materia prima.
- Puntualidad y cumplimiento de tiempos de producción y servicio.
- Capacidad de trabajo en equipo y apoyo a otras partidas.

5. Perfil y requisitos del puesto

5.1. Formación y experiencia

- Formación en Cocina o Restauración.
- Experiencia previa de 1–2 años en cocina profesional.
- Experiencia en alguna partida específica (fríos, calientes, producción, pastelería) es un plus.

5.2. Competencias clave

- Organización, rapidez y limpieza.
- Capacidad para trabajar bajo presión y durante picos de volumen.
- Atención al detalle en sabor, técnica y presentación.
- Responsabilidad, disciplina y actitud de aprendizaje.
- Buenas habilidades de comunicación y trabajo en equipo.

5.3. Idiomas

- Castellano o catalán (nivel operativo en cocina).

5.4. Conocimientos técnicos

- Técnicas básicas de cocina y manejo de maquinaria.
- Conocimientos de manipulación higiénica de alimentos y APPCC.
- Etiquetado, almacenamiento y rotación de productos.

6. Condiciones del puesto y desarrollo

- Contrato indefinido o fijo discontinuo, según temporada.
- Jornada completa o parcial, con disponibilidad para partidos, fines de semana y festivos.

6.1. Desarrollo

- Formación continua en técnicas culinarias, seguridad alimentaria y sostenibilidad.
- Posibilidades de crecimiento hacia Jefe de Partida según desempeño y necesidades del hotel.