

LOS ROQUES

R E S T A U R A N T E

Descripción del puesto: Cocinero
Reports to: Primer Chef
Horario: 40 horas semanales, descansando domingos y lunes *(sujetas a cambios)*
Vacaciones: 4 semanas en Junio, 2 semanas en Diciembre *(sujetas a cambios)*

Las siguientes características están pensadas para describir el nivel general y naturaleza del trabajo a realizar. La intención no es hacer una lista exhaustiva de responsabilidades, deberes y habilidades requeridas para el puesto a realizar.

Sumario

Restaurante Los Roques es un restaurante de calidad que aparece en la Guía Michelin y se enorgullece de usar Productos Canarios. El Cocinero ayudara al Chef en todas las actividades del restaurante, para la realización de comida de alta – calidad e innovadora, usando ingredientes de primera calidad.

Deberes y Responsabilidades

Preparar y supervisar la elaboración del menú actual de temporada.

Ayudar al Chef con compras, inventarios, precios, control de costes y control de proveedores.

Asumir el mando si el Chef no esta presente.

Ayudar al Chef en la supervisión de empleados, sanidad y seguridad, planning de menú y todo lo que concierne a la cocina.

Mantenimiento y limpieza de las áreas de trabajo, utensilios y equipo.

Hacer recomendaciones de mantenimiento, reparaciones y demás aspectos de la cocina, como maquinaria y demás áreas. Informar de todos los desperfectos o roturas al Chef.

Preparar informes, costes de menú, formularios y demás acciones administrativas que le sean asignadas.

Atender día a día los problemas y necesidades concernientes a la maquinaria y proveedores; detectar los productos en mal estado, detectar errores de proveedores tanto de alimentos como de maquinaria, y/o de mal estado o en malas condiciones.

Mantener constantemente el nivel de calidad, costes, presentación y sabor de los platos.

Realizar minuciosamente los deberes asignados.

Promover y representar al restaurante en actos públicos.

Conocimientos y habilidades requeridas

Habilidad para liderar y entrenar otros miembros

Conocimientos de elaboración de comida

Habilidad de entender y seguir instrucciones y procedimientos específicos

Conocimiento de proveedores, maquinaria, y/o servicio y control de inventario.

Habilidad de leer, entender, seguir y hacer cumplir las normas de seguridad.

Conocimiento de mantenimiento y cuidado de la cocina, maquinaria, proveedores y demás utensilios.

Conocimiento de organización estructural, flujo de trabajo y procedimientos operativos.

Conocimiento de preparación y presentación de comida, técnicas y Standard de calidad.

Habilidad de mantener y poner control Standard de calidad.

Licencia de conducir y vehículo propio

Tener en cuenta conocimiento de informática, con capacidad de usar un programa de control de inventario, Microsoft Word, Microsoft Excel, Internet y Correo electrónico.