



Line Cook

Position Title: Line Cook

Job Summary:

Pre-prepare items required for the workstation according to par sheets or instructions from Sous Chef. Prepare products assigned to his/her workstation during service.

Responsibilities

1. Prepares meats, seafood, vegetables, and other items required for line and special function purposes.
2. Carefully follow standard recipes when pre-preparing and preparing all items.
3. Cleans workstation and equipment.
4. Returns unused food products to the proper storage area.
5. Assists with the preparation of other food products on the serving line as needed.
6. Consistently uses safe and sanitary food handling procedures.
7. Identifies product needs and requisitions items needed to prepare menu items.
8. Maintains security and safety in the work area.
9. Maintains neat professional appearance and observes personal cleanliness rules at all times.
10. Adheres to local and state health and safety standards.
11. Maintains the highest sanitary standards.
12. Ensures that work area and equipment are clean and sanitary.
13. Covers, dates, and neatly stores reusable leftover produce.
14. Assists with other duties as instructed by the Sous Chef and the Executive Chef.

Reports to:

Executive Chef

Apply by clicking on the link above, in person at 10302 S. Garnett Road, or email your resume to rcox@crccok.com



Cocinero de línea

Título del puesto : Cocinero de línea

Resumen de trabajo:

Pre-prepare los elementos necesarios para la estación de trabajo de acuerdo con las hojas par o las instrucciones de Sous Chef. Preparar los productos asignados a su estación de trabajo durante el servicio.

Responsabilidades

1. Prepara carnes, mariscos, verduras y otros elementos necesarios para la línea y funciones especiales.
2. Siga cuidadosamente las recetas estándar al preparar y preparar todos los artículos.
3. Limpia la estación de trabajo y el equipo.
4. Devuelve los productos alimenticios no utilizados al área de almacenamiento adecuada.
5. Ayuda con la preparación de otros productos alimenticios en la línea de servicio según sea necesario.
6. Utiliza constantemente procedimientos de manipulación de alimentos seguros e higiénicos.
7. Identifica las necesidades del producto y solicita los elementos necesarios para preparar los elementos del menú.
8. Mantiene la seguridad y la seguridad en el área de trabajo.
9. Mantiene una apariencia profesional ordenada y observa las reglas de aseo personal en todo momento .
10. Se adhiere a las normas locales y estatales de salud y seguridad.
11. Mantiene los más altos estándares sanitarios.
12. Asegura que el área de trabajo y el equipo estén limpios y desinfectados.
13. Cubre, fecha y almacena ordenadamente productos sobrantes reutilizables.
14. Asiste con otras tareas según las instrucciones del Sous Chef y el Chef Ejecutivo.

Informes a:

Chef ejecutivo

Solicite haciendo clic en el enlace de arriba, en persona en 10302 S. Garnett Road, o envíe su currículum por correo electrónico a rcox@crccok.com