



Luna Red Restaurant

Job Description: **Prep Cook**

POSITION: Prep Cook

REPORTS TO: Kitchen Manager and Executive Chef

OUR MISSION: *To delight every guest with remarkable dining and hospitality experiences that keep them returning.*

OUR CORE VALUES: *Authenticity - Enthusiasm - Respect*

POSITION SUMMARY:

Our cooks will show inspired quality & passion in all their work, and desire to serve the best EVERYTIME. They will cook and prepare a variety of food products including meats, seafood, poultry, vegetables, sauces, stocks and other food products using a variety of equipment and utensils according to the Daily Prep List.

DUTIES AND RESPONSIBILITIES:

- Complete the opening and/or closing prep list.
- Refer to daily prep list at the start of each shift for assigned duties. Communicate any questions to the Kitchen Manager on duty.
- Refer to cleaning list when done with prep list
- Understands and complies consistently with our standard portion sizes, cooking methods and recipes.
- Understands and complies with all kitchen rules, policies, and procedures.
- Maintains a clean and sanitary work station including knives, cutting surfaces, line equipment (sanitation requirements and instructions outlined in training manual).
- Handles equipment with care having safety in mind at all times.
- Always checks with the kitchen manager before leaving shift and clocking out.
- Maintains a clean and sanitary work environment.
- Stocks and puts away daily deliveries.
- Rotates food items correctly.
- Constantly consolidating and correctly labeling all food items as needed.
- Communicates with Kitchen Manager of any product shortages.
- Performs any other related duties assigned by the on duty Kitchen Manager or Executive Chef.



MINIMUM QUALIFICATIONS:

- California Servsafe Certification (Food Handlers Card)
- Must be able to speak and read the English language.
- Must have strong knife skills.
- Must have 2 years prep/cooking experience.
- Must be able to work in a standing position for long periods of time.
- Must be able to lift 50 lbs.
- Must have drive & take initiative
- Must have a high level of integrity
- Must be able to work well with a team

I, _____ acknowledge that I have thoroughly read & understand my job description, essential functions, and responsibilities as a PREP COOK at Luna Red.

Sign: _____

Print: _____

Date: _____



Restaurante Luna Red

Descripción del puesto: **Cocinero preparador**

POSICIÓN: Prep Cook

INFORMES A: Gerente de Cocina y Chef Ejecutivo

NUESTRA MISIÓN: Deleitar a todos los huéspedes con experiencias gastronómicas y de hospitalidad extraordinarias que los mantengan regresando.

NUESTROS VALORES FUNDAMENTALES: Autenticidad - Entusiasmo - Respeto

RESUMEN DE POSICIÓN:

Nuestros cocineros mostrarán una calidad y pasión inspiradas en todo su trabajo, y el deseo de servir lo mejor CADA VEZ. Ellos cocinarán y prepararán una variedad de productos alimenticios que incluyen carnes, mariscos, aves, verduras, salsas, caldos y otros productos alimenticios utilizando una variedad de equipos y utensilios de acuerdo con la Lista de preparación diaria.

DEBERES Y RESPONSABILIDADES:

Complete la lista de preparación de apertura y / o cierre.

Consulte la lista de preparación diaria al comienzo de cada turno para conocer las tareas asignadas. Comunique cualquier duda al Jefe de Cocina de turno.

Consulte la lista de limpieza cuando haya terminado con la lista de preparación.

Entiende y cumple consistentemente con nuestros tamaños de porciones estándar, métodos de cocción y recetas.

Entiende y cumple con todas las reglas, políticas y procedimientos de la cocina.

Mantiene una estación de trabajo limpia e higiénica que incluye cuchillos, superficies de corte, equipo de línea (requisitos de higiene e instrucciones descritas en el manual de capacitación).



Maneja el equipo con cuidado teniendo en cuenta la seguridad en todo momento.

Siempre verifique con el gerente de la cocina antes de salir del turno y marcar la salida.

Mantiene un ambiente de trabajo limpio e higiénico.

Almacena y guarda las entregas diarias.

Gira los alimentos correctamente.

Consolidar constantemente y etiquetar correctamente todos los alimentos según sea necesario.

Se comunica con Kitchen Manager de cualquier escasez de producto.

Realiza cualquier otra tarea relacionada asignada por el Gerente de Cocina o el Chef Ejecutivo de turno.

CALIFICACIONES MÍNIMAS:

- Certificación de California Servsafe (tarjeta de manipuladores de alimentos)
- Debe poder hablar y leer el idioma inglés.
- Debe tener fuertes habilidades con el cuchillo.
- Debe tener 2 años de experiencia en preparación / cocina.
- Debe poder trabajar de pie durante largos períodos de tiempo.
- Debe poder levantar 50 libras.
- Debe tener impulso y tomar la iniciativa
- Debe tener un alto nivel de integridad.
- Debe poder trabajar bien en equipo

Yo, _____ reconozco que he leído y entendido completamente la descripción de mi trabajo, funciones esenciales y responsabilidades como PREP COOK en Luna Red.

Firmar: _____

Impresión: _____

Fecha: _____