



Novo Restaurant

Job Description: **Line Cook**

POSITION: Line 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 gladly honor guest special requests. Line cooks will also be cross trained on all stations in order to lend support to other stations if needed.

DUTIES AND RESPONSIBILITIES:

- Assumes 100% responsibility for the quality and consistency of the products served.
- Understands and complies with our standard portion sizes, cooking methods, quality standards, kitchen rules, policies, and procedures.
- Prep and prepare the menu items on their station.
- Stocks and maintains proper levels of food on line stations to ensure a smooth service.
- Portion food products prior to cooking according to portion size standards and recipe specifications.
- Maintains a clean and sanitary work station including knives, cutting surfaces, line equipment (sanitation requirements and instructions outlined in training manual).
- Follows proper plating and garnish presentations for all dishes.
- Handle, store and rotate all products properly.
- Handles equipment with care having safety in mind.
- Always checks with the kitchen manager before leaving shift and clocking out.
- Assists in food prep assignments during off-peak periods as directed by the Kitchen Manager on duty.
- Opens and/or closes station properly following station checklists and procedures.
- Other duties as assigned by managers
- Refer to cleaning list when slow

MINIMUM QUALIFICATIONS:

- A minimum of 4 years line experience.
- Must be able to communicate clearly with managers, kitchen and server staff.
- Must have or be able to attain a current Serve Safe Certificate.
- Must be able to read and write in English.
- Must have drive & take initiative
- Must have a high level of integrity
- Must be able to work well with a team
- Must be able to lift 50lbs

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

Sign: _____

Print: _____

Date: _____

Luna Red

Descripción del trabajo: **Line Cook**

POSITION: Line 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:

Nuestros cocineros mostrarán calidad inspirada y pasión en todo su trabajo, y desean servir lo mejor TODO EL TIEMPO. Con gusto honrarán las solicitudes especiales de los huéspedes. Los cocineros de línea también recibirán capacitación cruzada en todas las estaciones para prestar apoyo a otras estaciones si es necesario.

DUTIES AND RESPONSIBILITIES:

- Asume 100% de responsabilidad por la calidad y consistencia de los productos servidos.
- Comprende y cumple con nuestros tamaños de porción estándar, métodos de cocción, estándares de calidad, reglas de cocina, políticas y procedimientos.
- Prepare y prepare los elementos del menú en su estación.
- Almacena y mantiene los niveles adecuados de alimentos en las estaciones en línea para garantizar un servicio sin problemas.
- Porción de productos alimenticios antes de cocinar de acuerdo con los estándares de tamaño de porción y las especificaciones de la receta.
- Mantiene una estación de trabajo limpia y sanitaria que incluye cuchillos, superficies de corte, equipos de línea (requisitos de saneamiento e instrucciones descritas en el manual de capacitación).
- Sigue las presentaciones adecuadas de revestimiento y guarnición para todos los platos.
- Maneje, almacene y rote todos los productos adecuadamente.
- Maneja el equipo con cuidado teniendo en cuenta la seguridad.
- Siempre consulte con el gerente de la cocina antes de salir del turno y salir.
- Ayuda en las tareas de preparación de alimentos durante los períodos de menor actividad, según lo indique el gerente de cocina de turno.
- Abre y / o cierra la estación adecuadamente siguiendo las listas de verificación y procedimientos de la estación.
- Otras tareas asignadas por los gerentes
- Consulte la lista de limpieza cuando sea lenta

MINIMUM QUALIFICATIONS:

- Un mínimo de 4 años de experiencia en línea.
- Debe poder comunicarse claramente con los gerentes, la cocina y el personal del servidor.
- Debe tener o ser capaz de obtener un Certificado de seguridad de servicio actual.
- Debe poder leer y escribir en inglés.
- Debe tener conducir y tomar la iniciativa
- Debe tener un alto nivel de integridad.
- Debe poder trabajar bien con un equipo
- Debe poder levantar 50 lb

I, _____ reconozco que he leído a fondo y entiendo la descripción de mi trabajo, las funciones esenciales y las responsabilidades como LINE COOK en Luna Red Restaurant.

Firma: _____

Nombre: _____

Fecha: _____