**Puestos de trabajo de TRF**

Cocineros

¡Bienvenidos al The Red Feather!

Estamos buscando cocineros profesionales que se asocie directamente con el Supervisor de Cocina y el Gerente General para impulsar nuestro concepto por las nubes. Somos un bar de vinos único y único en su tipo con servicio de comida ligera en nuestra área. Nuestro programa de vinos está bien curado para complementar nuestro menú de ofertas de alimentos, por ejemplo, tablas de charcutería, panes planos, alas, entre otros. El candidato ideal para unirse a nuestra familia de la comunidad debe tener pasión por el servicio tanto a nuestros huéspedes como a nuestro equipo. La experiencia de cocina es una ventaja. Nuestro estilo de cocina es solo de ensamblaje, nada de la parrilla, pero un menú de alta calidad y conciso.

Además de esto, aquí hay responsabilidades clave para ayudar con el éxito de nuestro equipo:

* Configura estaciones con todos los suministros necesarios.
* Maneja, almacena y rota todos los productos correctamente.
* Cocinar y ensamblar elementos del menú en cooperación con el resto del personal de cocina.
* Sigue las técnicas adecuadas de cocción / ensamblaje para todos los platos.
* Garantiza la calidad y puntualidad de los alimentos.
* Prácticas correctas de manipulación y almacenamiento de alimentos de acuerdo con las regulaciones de la compañía y estatales.
* Cumple con todas las regulaciones y estándares de nutrición, saneamiento y seguridad Mantiene un enfoque positivo y respetuoso con todos BOH y FOH.
* Informa todas las condiciones de trabajo inseguras, las necesidades operativas y el equipo o aspectos de la cocina al Gerente General / Subgerente.
* Debe tener una certificación válida de manipulador de alimentos.
* Cubra la estación de platos en caso de cobertura necesaria.
* Sentido de urgencia
* Bilingüe inglés/español un plus

Requisitos Requisitos físicos:

* Estar de pie durante largos períodos de tiempo con flexiones y giros frecuentes
* Debe ser capaz de levantar 40 libras.
* Capacidad para trabajar en un entorno de ritmo rápido.

Experiencia: Cocina: 1 año (Preferido)

Licencia/Certificación: Certificación de manipulador de alimentos actual

Tipo de trabajo: Tiempo completo / tiempo parcial

Pago: $ 14 / hora

Bono de inicio de sesión / bono de compromiso de 6 meses.

Comidas gratis mientras está de servicio.

Educación: Escuela secundaria o equivalente (Preferido)