**Puestos de trabajo de TRF**

Supervisor de Cocina:

¡Bienvenido a The Red Feather!

Estamos buscando un supervisor / líder de cocina que se asocie directamente con el gerente general y conduzca 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 liderazgo / supervisión de cocina es una necesidad, preferiblemente una experiencia de cocina italiana, francesa o californiana, pero no necesariamente una necesidad. Nuestro estilo de cocina es solo de ensamblaje, nada de la parrilla, pero un menú de alta calidad y conciso. Además, el candidato ideal con CREATIVIDAD culinaria que nos ayudaría a continuar nuestro concepto de comida en constante evolución es un gran Plus.

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 Cocina y ensambla 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

 Programación basada en niveles de negocio / Evento privado anticipado en conjunto con el Gerente General / Subgerente

Gestión laboral en conjunto con el Gerente General/Subgerente Responsable de la capacitación, tutoría y desarrollo de todos los nuevos cocineros / lavaplatos sobre estándares y procedimientos

 Inventario semanal / mensual

 Se comunica de manera efectiva con los proveedores, abordando las preocupaciones de alimentos, suministros, entregas o programación según sea necesario.

Ayuda con la planificación, implementación y capacitación del equipo culinario para todos los despliegues de menús y especiales en el restaurante, con cumplimiento de especificaciones, presentación y estándares.

 Debe tener una certificación válida de manipulador de alimentos. La certificación de gerente es una ventaja

. Bilingüe inglés/español un plus

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 acelerado

 Las expectativas de Red Feather: Va más allá de las expectativas normales sin comprometer la misión, la visión y los valores de la empresa.

 Demuestra la capacidad de ser cortés y responsable en todas las situaciones.

Responder a las solicitudes especiales de los huéspedes de una manera cortés y responsable.

Supervisa la consistencia del producto proporcionado a todos los huéspedes.

Trabaja de manera amistosa, honesta y diligente con otros miembros del equipo, supervisores y managers.

Busca conocimiento de múltiples fuentes y aprende de experiencias pasadas para el desarrollo y crecimiento futuro.

Mantiene estándares uniformes.

Experiencia: Gestión de la cocina: 1 año (Preferido) cocina/catering: 1 año (Preferido)

Licencia/Certificación: Certificación de manipulador de alimentos actual

Tipo de trabajo: Tiempo completo

Pago $ 16 / hora

¿Beficios:? Bono de inicio/ Bono de compromiso de 6 meses.

Comidas gratis mientras está de servicio.

Formación gratuita sobre vinos, incluida la degustación.

 Educación: Escuela secundaria o equivalente (Preferido

)

 Experiencia: Licencia de conducir (requerido)