

Se Necesitan Cocineros (Colima Mexican & Seafood Restaurant)

130 North Fairview Street Santa Ana, CA 92703

La compañía

Colima Mexican & Seafood Restaurant

Método de aplicación: En persona

Información comercial

- El nombre del gerente : Arturo Valencia

Pago y beneficios

desde \$13.00 por hora

Tipo de Trabajo

Full-time

La descripción del puesto

Estamos buscando un cocinero de línea profesional para preparar la comida según las especificaciones exactas del chef y para configurar estaciones para el menú. Las tareas de cocina de línea consistirán en ayudar al ejecutivo y al sous chef con sus tareas diarias. El candidato exitoso desempeñará un papel clave en la contribución a la satisfacción del cliente y los objetivos de adquisición.

Responsabilidades

- establecer y almacenar estaciones con todos los suministros necesarios

- preparar alimentos para el servicio (por ejemplo, picar verduras, carnicería o preparar salsas)
- cocinar los elementos del menú en cooperación con el resto del personal de la cocina
- respuesta, Informe y siga las instrucciones del ejecutivo o del chef
- Limpieza de la estación y cuidado de los alimentos sobrantes
- inventario de existencias de forma adecuada
- Asegúrese de que los alimentos salen simultáneamente, de alta calidad y de forma oportuna
- cumpla con los requisitos de nutrición y saneamiento

Habilidades

- experiencia de cocina probada, incluida la experiencia como chef de cocina, cocinero de restaurante o cocinero de preparación
- excelente comprensión de varios métodos de cocina, ingredientes, equipo y procedimientos
- precisión y velocidad en la ejecución de tareas asignadas
- familiarizadas con las mejores prácticas de la industria

Cualificaciones

- experiencia de cocina: 1 año (preferente)
- experiencia en restaurantes: 1 año (preferente)
- experiencia en un entorno de cocina de restaurante
- debe tener una fuerte ética de trabajo
- debe poder comunicarse claramente con la cocina, los directores, y el personal del comedor
- debe tener una fuerte asistencia y puntualidad en el horario de trabajo indicado
- cumplir con las normas de saneamiento de alimentos
- debe poder trabajar los fines de semana
- debe poder hablar español

Horario

- Turno del día
- De lunes a viernes
- Fines de semana

Precauciones de COVID-19

- Equipo de protección personal proporcionado o necesario
- procedimientos de desinfección, desinfección o limpieza en el lugar. Todos los clientes deben usar una máscara, un recogedor al borde de la curva disponible, y las superficies comunes se desinfectan regularmente.

Detalles adicionales del trabajo

- Sitio web de la empresa: <https://www.colimarestaurant.com>
- Página de Facebook de la empresa:
<https://www.facebook.com/ColimaMexicanRestaurant/>