



Job Description: **Line Cook**

Position: Line Cook

Reports To: Executive Chef, Sous Chef, Kitchen Managers/Leads

Classification: Hourly, Non-Exempt

Pay Range: \$17-21/hour, plus tips

Our Mission	Our Core Values
To delight every guest with remarkable dining and hospitality experiences that keep them returning	Authenticity - Enthusiasm - Respect

Summary of Position:

Our cooks will show inspired quality & passion in all their work, and the 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. Our line cooks are responsible for preparing food in a timely manner, maintaining Luna Red's excellent food quality and presentation, minimizing unnecessary food waste, and maintaining high levels of food safety and preparation in accordance with company standards.

Primary 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
- Set up and stock your station with all necessary supplies
- Prep and prepare the menu items on their station for service in cooperation with the rest of the kitchen staff
- Ensure that food comes out simultaneously, in high quality and in a timely fashion
- Assists in food prep assignments during off-peak periods as directed by kitchen management
- 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, prep and line equipment
- Follows proper plating and garnish presentations for all dishes
- Handle, store and rotate all products properly
- Handles equipment with care having safety in mind
- Opens and/or closes stations properly following station checklists and procedures
- Performs other duties as required or assigned by kitchen management
- Refer to cleaning list when slow



- Always checks with the kitchen manager before leaving shift and clocking out

Required Skills/Abilities:

- Must be able to communicate clearly with managers, kitchen and service staff
- Must be able to comprehend, read and follow written and verbal direction
- Must have drive and take initiative
- Must have a high level of integrity
- Must be able to work well with a team

Education and Experience:

- At least 3 years of experience as a Line Cook or proven experience of any combination thereof
- Must have or be able to attain a valid California Food Handlers card
- Valid California Sexual Harassment Prevention Certificate

Physical Requirements:

- High level of stamina to work on feet for extended periods (be able to work in a standing position for long periods of time up to 8 hours)
- Must be able to occasionally lift, balance, and move food product and equipment weighing up to 50 pounds
- Must be able to perform in a fast paced, busy environment with attention to detail

Preferred Qualifications:

- Flexible working hours, including weekends, evenings and holidays, when necessary
- Genuine joy for the hospitality/restaurant industry

***Disclaimer:** This description includes essential functions. Additional functions and requirements may be assigned by supervisors as deemed appropriate. In accordance with California law and the Americans with Disabilities Act, requirements may be modified to reasonably accommodate disabled individuals. We are an equal opportunity employer. We are committed to creating an inclusive and welcoming workplace for all. We welcome applicants from a wide variety of identities, ideas, perspectives and experiences and encourage people from underrepresented backgrounds to apply. Luna Red Restaurant offers reasonable accommodations to job applicants with disabilities.*

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

Sign: _____ **Print:** _____

Date: _____



Descripción del trabajo: **Cocinero de línea**

Puesto: Cocinero de línea

Reporta a: Chef Ejecutivo, Sous Chef, Gerentes/Líderes de Cocina

Clasificación: Por Hora, No Exento

Rango de pago: \$17-20/hora, más propinas

Nuestra misión	Nuestros valores fundamentales
Para deleitar a cada huésped con experiencias gastronómicas y de hospitalidad extraordinarias que los hagan regresar.	Autenticidad - Entusiasmo - Respeto

Resumen de la posición:

Nuestros cocineros mostrarán calidad y pasión inspiradas en todo su trabajo, y el deseo de servir lo mejor SIEMPRE. Con gusto atenderán las solicitudes especiales de los huéspedes. Los cocineros de línea también recibirán capacitación cruzada en todas las estaciones para brindar apoyo a otras estaciones si es necesario. Nuestros cocineros de línea son responsables de preparar los alimentos de manera oportuna, manteniendo la excelente calidad y presentación de los alimentos de Luna Red, minimizando el desperdicio innecesario de alimentos y manteniendo altos niveles de seguridad y preparación de alimentos de acuerdo con los estándares de la empresa.

Deberes y responsabilidades principales:

- Asume el 100 % de la responsabilidad por la calidad y consistencia de los productos servidos.
- Entiende y cumple con nuestros tamaños estándar de porciones, métodos de cocción, estándares de calidad, reglas de cocina, políticas y procedimientos.
- Configure y abastezca su estación con todos los suministros necesarios
- Preparar y preparar los elementos del menú en su estación para el servicio en cooperación con el resto del personal de cocina.
- Asegúrese de que la comida salga simultáneamente, en alta calidad y en el momento oportuno
- Ayuda en las asignaciones de preparación de alimentos durante los períodos de menor actividad según lo indique la administración de la cocina
- Almacena y mantiene niveles adecuados de alimentos en las estaciones de línea para garantizar un servicio sin problemas



- Divida los productos alimenticios antes de cocinarlos de acuerdo con los estándares de tamaño de las porciones y las especificaciones de la receta.
- Mantiene una estación de trabajo limpia y sanitaria que incluye cuchillos, superficies de corte, preparación y equipo de línea.
- Sigue las presentaciones adecuadas de emplatado y guarnición para todos los platos.
- Manipule, almacene y rote todos los productos correctamente
- Maneja el equipo con cuidado teniendo en cuenta la seguridad.
- Abre y/o cierra estaciones correctamente siguiendo las listas de verificación y los procedimientos de la estación
- Realiza otras tareas según lo requiera o le asigne la gerencia de la cocina.
- Consulte la lista de limpieza cuando sea lento
- Siempre consulta con el jefe de cocina antes de salir del turno y fichar la salida.

Habilidades/habilidades requeridas:

- Debe poder comunicarse claramente con los gerentes, la cocina y el personal de servicio.
- Debe ser capaz de comprender, leer y seguir instrucciones escritas y verbales.
- Debe tener impulso y tomar la iniciativa.
- Debe tener un alto nivel de integridad.
- Debe ser capaz de trabajar bien con un equipo.

Educación y experiencia:

- Al menos 3 años de experiencia como Line Cook o experiencia comprobada de cualquier combinación de los mismos
- Debe tener o poder obtener una tarjeta válida de manipuladores de alimentos de California
- Certificado válido de prevención de acoso sexual de California

Requerimientos físicos:

- Alto nivel de resistencia para trabajar de pie durante períodos prolongados (ser capaz de trabajar de pie durante largos períodos de tiempo de hasta 8 horas)
- Debe poder levantar, equilibrar y mover ocasionalmente productos alimenticios y equipos que pesen hasta 50 libras
- Debe poder desempeñarse en un entorno ocupado y de ritmo rápido con atención a los detalles.

Calificaciones preferidas:

- Horarios de trabajo flexibles, incluidos fines de semana, noches y días festivos, cuando sea necesario
- Alegría genuina para la industria de la hospitalidad/restaurantes



Descargo de responsabilidad: *esta descripción incluye funciones esenciales. Los supervisores pueden asignar funciones y requisitos adicionales según lo consideren apropiado. De acuerdo con la ley de California y la Ley de Estadounidenses con Discapacidades, los requisitos pueden modificarse para acomodar razonablemente a las personas discapacitadas.*

Somos un empleador que ofrece igualdad de oportunidades. Estamos comprometidos a crear un lugar de trabajo inclusivo y acogedor para todos. Damos la bienvenida a los solicitantes de una amplia variedad de identidades, ideas, perspectivas y experiencias y alentamos a las personas de entornos subrepresentados a postularse. Luna Red Restaurant ofrece adaptaciones razonables a los solicitantes de empleo con discapacidades.

Yo, _____ reconozco que he leído completamente y entiendo la descripción de mi trabajo, funciones esenciales y responsabilidades como Line Cook en Luna Red Restaurant.

Firmar: _____ **Imprimir:** _____

Fecha: _____