

Assistant Cook Job Description

Position:	Assistant Cook	Drug Test:	No
Type of Company:	Restaurant	Background Check:	Possibly
Rate of Pay:	\$9-\$12/hr (DOE)	Physical:	No
Hours per week:	20-40 hrs/week		
Location:	Tracy, CA		
Schedule:	M,Th,F,S,S 8 AM- 2:30 PM		

Requirements:

1. Available mornings and weekends
2. Ability to lift up to 50 lbs
3. Ability to stand for long periods of time
4. Ability to work in warm temperatures.
5. Willingness to learn.
6. Must be comfortable working in a family run business
7. Works well and fast under pressure
8. Ability to Multitask
9. SPANISH is a plus!

List of Tasks the person will be trained on performing:

1. Clean food preparation areas, cooking surfaces, and utensils.
2. Cook and package batches of food, such as hamburgers and fried chicken, which are prepared to order.
3. Cook the exact number of items ordered by each customer, working on several different orders simultaneously.
4. Maintain sanitation, health, and safety standards in work areas.
5. Measure ingredients required for specific food items being prepared.
6. Mix ingredients such as pancake or waffle batters.
7. Operate large-volume cooking equipment such as grills, deep-fat fryers, or griddles.
8. Pre-cook items such as bacon, in order to prepare them for later use.
9. Read food order slips or receive verbal instructions as to food required by patron, and prepare and cook food according to instructions.
10. Verify that prepared food meets requirements for quality and quantity.
11. Wash, cut, and prepare foods designated for cooking.
12. Clean, stock, and restock workstations and display cases.
13. Order and take delivery of supplies.
14. Prepare dough, following recipe.
15. Schedule activities and equipment use with managers, using information about daily menus to help coordinate cooking times.

Cocinero

Job Description

Position:	Cosinero	Drug Test:	No
Type of Company:	Restaurante	Background Check:	Probable
Rate of Pay:	\$9-\$12/hr (Depende de experiencia)	Physical:	No
Hours per week:	24-40 hrs/semana	Schedule:	L,J,V,S,D 8 AM- 2:30 PM
Location:	Tracy, CA		

Requirements:

2. Abilidad de levantar 50 libras de peso
3. Debe estar en condiciones para permanecer parado por largas horas
4. Trabajar en un ambiente con temperaturas elevadas
5. Estar disponibles por las mananas y fines de semana.
6. Debe estar dispuesto a aprender.
7. Debe estar cómodo trabajando en un negocio familiar
8. Debe funcionar bien y rápido bajo presión
9. Debe ser capaz de realizar múltiples tareas

Lista de tareas :

1. Limpiar las áreas de preparación de alimentos, superficies de cocina y utensilios.
2. Cocinar un paquete de lotes de alimentos, como hamburguesas y pollo frito, que se preparan a la orden.
3. Cocinar el número exacto de los artículos pedidos por cada cliente, trabajando en varios órdenes diferentes de forma simultánea.
4. Mantener la higiene, la salud y normas de seguridad en las áreas de trabajo.
5. Medir los ingredientes necesarios para determinados alimentos en preparación.
6. Mezcle los ingredientes como panqueques o waffles bateadores.
7. Operar grandes volúmenes de equipos de cocina, tales como parrillas, freidoras en grasa, o planchas.
8. Leer hojas de alimentos para o recibir instrucciones verbales en cuanto a los alimentos requeridos por el patrón, y preparar y cocinar los alimentos de acuerdo a las instrucciones.
9. Verificar que los alimentos preparados cumple con los requisitos de calidad y cantidad.
10. Lavar, cortar y preparar los alimentos destinados a la cocción.
11. Preparar la masa, la receta siguiente.
12. Programar las actividades y el uso de equipos con los directivos, con información acerca de los menús diarios para ayudar a coordinar los tiempos de cocción.