

Little River Inn
POSITION DESCRIPTION

Position Title: Line Cook **Department:** Kitchen

FLSA Status: Non Exempt **Reports to:** Executive Chef **Revised:** 4/6/2021

Position Summary: Prepares high quality and consistent food for service to Restaurant customers following recipes and cooking instructions of the Executive Chef or Kitchen Manager. Works independently to follow safe food handling procedures, properly rotates and stores food, stocks incoming product, washes dishes. Conducts food inventories and provides information for food orders.

Principle Job Duties:

1. Prepares high quality meals consistent with recipes and standards established by the Executive Chef.
2. Controls orders to make sure orders are timely.
3. Maintains food stocks and supplies in relation to scheduled workstation to ensure quality, quantity, and proper rotation.
4. Stocks incoming product in proper location and rotation. Breakdown product as necessary for safe and efficient storage.
5. Wash dishes and cleans/sanitizes entire kitchen.
6. Follows safe food handling and safety practices.
5. Maintains active and positive communications with service staff.
6. Controls waste and ensures maximum utilization of supplies.
7. Maintains a clean and sanitary work area.

Qualifications and Skills required:

1. Minimum of 3 years kitchen experience.
2. Working knowledge of safe food handling practices including storage and rotation of food stocks.
3. Ability to read and interpret recipes producing a consistent high quality result.
4. Overall knowledge of all aspects of food preparation and use of kitchen equipment.
5. Well organized and productive.
6. Strong work ethic and commitment to quality.
7. Dependable
8. Ability to work well with kitchen and restaurant staff.

Physical Requirements:

See Attached

LITTLE RIVER INN

PHYSICAL/ENVIRONMENTAL JOB REQUIREMENT LIST

Job Title: Line Cook/Lead Cook/Pastry Chef/Executive Chef		Hrs. Worked Per Shift 7 to 8 hours		Hrs Worked per Week 32 to 40 hours				
Description of physical duties: Prepares food for Inn Restaurant and banquets. Utilizes various cooking equipment and utensils in preparation of food including grills, ovens, deep fryers, knives, slicers, blenders and other kitchen equipment.								
Activity	Never (0 hrs)	Occasionally <3hrs	Frequently 3 to 6hrs	Constantly 6 to 8 hrs				
Sitting		X						
Walking			X					
Bending at waist			X					
Squatting		X						
Standing				X				
Kneeling		X						
Crawling	X							
Twisting at Waist			X					
Hand use grasping				X				
Reaching above shoulder		X						
Pushing/Pulling		X						
	Lifting Requirements			Carrying Requirements				
Lbs	0 hrs	0to3 hrs	3-6 hrs	6 to 8 hrs	0 hrs	0 to 3 hrs	3 to 6 hrs	6 to 8 hrs
0-10 lbs				X				X
11-25 lbs			X				X	
26-50 lbs		X				X		
51 -75 lbs		X				X		
75-100 lbs	X				X			
Environmental Factors								
Factor or Task		Yes	No	Describe				
Driving Cars or other equipment			X					
Walking on uneven ground		X						
Climbing Stairs		X		Occasionally				
Exposure to excessive noise			X					
Exposure to Temp extremes		X		Heat around ovens, grills, fryers. Cold in refers				
Exposure to dust, gas, chemicals or substances		X		Cleaning compounds, frying,, cooking products				
Use of Special protective equipment		X		Gloves, hats, and aprons				
Comments:								
Please Sign: _____ Date: _____								

Little River Inn

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

Position Title: Line Cook **Department:** Kitchen

FLSA Status: Non Exempt **Reports to:** Executive Chef **Revised:** 4/6/2021

Resumen del puesto: Prepara alimentos consistentes y de alta calidad para servir a los clientes del restaurante siguiendo las recetas y las instrucciones de cocción del chef ejecutivo o gerente de cocina. Trabaja de forma independiente para seguir los procedimientos seguros de manipulación de alimentos, rota y almacena correctamente los alimentos, almacena el producto entrante y lava los platos. Realiza inventarios de alimentos y proporciona información para pedidos de alimentos.

Deberes laborales principales:

1. Prepara comidas de alta calidad de acuerdo con las recetas y estándares establecidos por el Chef Ejecutivo.
2. Controla los pedidos para asegurarse de que los pedidos sean puntuales.
3. Mantiene las existencias y suministros de alimentos en relación con la estación de trabajo programada para garantizar la calidad, la cantidad y la rotación adecuada.
4. Almacena el producto entrante en una ubicación y rotación adecuadas. Desglose el producto según sea necesario para un almacenamiento seguro y eficiente.
5. Lava los platos y limpia / desinfecta toda la cocina.
6. Sigue las prácticas seguras de manipulación y seguridad de los alimentos.
5. Mantiene una comunicación activa y positiva con el personal de servicio.
6. Controla el desperdicio y asegura la máxima utilización de los suministros.
7. Mantiene un área de trabajo limpia e higiénica.

Calificaciones y habilidades requeridas:

1. Mínimo de 3 años de experiencia en cocina.
2. Conocimiento práctico de las prácticas seguras de manipulación de alimentos, incluido el almacenamiento y la rotación de las existencias de alimentos.
3. Capacidad para leer e interpretar recetas produciendo un resultado consistente de alta calidad.
4. Conocimiento general de todos los aspectos de la preparación de alimentos y el uso de equipo de cocina.
5. Bien organizado y productivo.
6. Fuerte ética de trabajo y compromiso con la calidad.
7. Confiable
8. Capacidad para trabajar bien con el personal de cocina y restaurante.

Requerimientos físicos:

Ver adjunto