



Job Title: Food Prep
Job Code: 511300/ 511500

Summary:

The Food Preparer is responsible for preparing various food products; ensuring proper food handling procedures are followed; arranging necessary supplies and equipment between storage and work areas; operating a variety of kitchen utensils and/or equipment for food product cooking, serving and storing; receiving and inventorying food and beverage products; performing all other responsibilities as directed by the business or as assigned by management. This is a non-exempt position and typically reports to the Cook.

Essential Functions:

- Follows recipes and/or product directions for proper food preparation
- Transfers supplies and equipment between storage and work areas by hand or cart
- Prepares appropriate equipment for cooking
- Operates kitchen utensils and/or equipment used for weighing, measuring, mixing, washing, peeling, cutting, grinding, stirring, straining, slicing, assembling and kneading of food products
- Ensures proper food handling procedures are followed wrapping, labeling, dating, stocking, storing, rotating and checking temperature of products
- Receives and inventories food and beverage product and supplies
- Cleans and sanitizes work station and equipment

Minimum Qualifications, Knowledge, Skills, and Work Environment:

- Requires the ability to lift/push objects weighing over 40 lbs.
- Requires the ability to bend, twist, and stand to perform normal job functions
- Requires the ability to speak, read and comprehend instructions, short correspondence and policy documents, as well as converse comfortably with customers
- Frequently immerses hands in water and water diluted with chemical solutions

Equal Opportunity Employer (EOE)
Minority/Female/Disabled/Veteran (M/F/D/V)
Drug Free Workplace (DFW)



Titre de poste: Aide-Cuisinier

Job Code: 511300/ 511500

Résumé :

L'Aide cuisinier est chargé de préparer divers produits alimentaires; de vérifier que les procédures appropriées de manipulation des aliments sont appliquées; de disposer le matériel et les équipements requis entre les zones de stockage et de travail; d'utiliser divers ustensiles de cuisine et/ou équipement pour la préparation de produit alimentaire, de servir et ranger; de réceptionner et d'inventorier les produits alimentaires et les boissons; exerce toutes les autres responsabilités selon les directives liées à l'activité ou confiées par la direction. Il s'agit d'un poste syndiqué qui relève généralement du 1er cuisinier

Fonctions essentielles :

- Applique les recettes et/ou les directives relatives au produit pour une bonne préparation des aliments.
- Transfère les fournitures et le matériel entre les espaces de stockage et les espaces de travail, à la main ou en utilisant un chariot
- Prépare l'équipement approprié pour cuisiner
- Utilise des ustensiles de cuisine et/ou un équipement destiné(s) à la pesée, au dosage, au mélange, au lavage, à l'épluchage, au découpage, à l'affûtage, au brassage, au filtrage, au tranchage, à l'assemblage et au pétrissage des produits alimentaires
- Vérifie que les procédures appropriées de manipulation des aliments sont appliquées, à savoir, l'emballage, l'étiquetage, la datation, le stockage, la conservation, la rotation et le contrôle de température des produits
- Réceptionne et inventorie les produits alimentaires et les boissons
- Nettoie et assainit le poste et matériel de travail

Minimum de qualifications, connaissances, aptitudes et environnement de travail :

- Nécessite la capacité à soulever/pousser des objets pesant plus de 20 kilos (40 lb).
- Doit pouvoir se pencher, se tourner et rester debout pour effectuer les activités habituelles de l'emploi
- Capacité de parler, écrire et comprendre les instructions, correspondances brèves et documents de politique, et à converser facilement avec les clients
- Doit souvent immerger ses mains dans de l'eau et de l'eau renfermant des solutions chimiques

Employeur d'égalité des chances
Minorité/Femme/Handicap/Vétérán (M/F/D/V)
Lieu de travail sans drogue (DFW)