

[SPANISH] Puesto: Cocinero de línea, jornada completa

All applications should be sent to hello@finestavl.com. Vea abajo para instrucciones.

Descripción del puesto: Estamos buscando un cocinero de línea para unirse a nuestro equipo de cocina en nuestra tienda de delicatessen y cafetería. Este rol es fundamental para entregar alimentos consistentes y de alta calidad con rapidez, cuidado y precisión. Como cocinero de línea, serás responsable de ejecutar las tareas diarias de preparación, trabajar en la línea durante el servicio, mantener un ambiente de trabajo higiénico y garantizar que cada plato cumpla con nuestros estándares de sabor, apariencia y tiempo, mientras apoyas una cultura de cocina positiva y orientada al detalle.

Todos los candidatos que apliquen deben ser capaces de:

- Estar de pie durante largos períodos, agacharse y levantar hasta 50 libras.
- Trabajar turnos de 8-9 horas con un descanso, muchos por la mañana, algunos a partir de las 6 de la mañana.
- Estar presente los fines de semana y festivos.
- Mantener la seguridad alimentaria y las prácticas de higiene.
- Llegar a tiempo a los turnos y mantener una higiene adecuada.
- Seguir sistemáticamente las instrucciones. Trabajar con eficiencia en un entorno de gran volumen.

Nuestro candidato ideal...

- Tiene experiencia previa como cocinero de línea o de cocina o algunas habilidades de servicio de alimentos (tales como habilidades con el cuchillo o la experiencia saltar).
- Tiene conocimientos de cocina y seguridad alimentaria.
- Tiene ganas de aprender, independientemente de sus habilidades actuales. Quiere construir y crecer juntos.
- Recibe bien los comentarios y le gusta probar cosas nuevas.
- Es fiable, puntual y se enorgullece de hacer un buen trabajo. Cree que la coherencia es fundamental y puede comprometerse a hacer las cosas siempre de la misma manera.
- Trabaja bien en un equipo pequeño y unido de personas motivadas y llenas de energía. Está dispuesto a ser flexible mientras resolvemos la logística de un nuevo negocio.
- Cree que la buena comida se prepara con materia sostenible y hecha con amor.
- Está interesado en la salud de nuestro sistema alimentario local y quiere conectar más con los agricultores, productores y cultivadores locales
- Cree que el sector de la alimentación y las bebidas puede evolucionar a mejor y quiere formar parte de ese cambio.

*Los candidatos que reúnan algunas de estas cualidades, pero no todas, serán bienvenidos y animados a presentar su candidatura.

Responsabilidades clave:

- Preparar y cocinar los platos del menú de acuerdo con las recetas, las raciones estándar y las instrucciones del chef.
- Preparar y abastecer las estaciones con todo lo necesario para el servicio.
- Ejecutar tareas de preparación, como porcionar proteínas, picar verduras, preparar salsas y montar productos para llevar.
- Manejar con seguridad cortadoras de fiambre, hornos, encimeras planas, salamandras y otros equipos.
- Mantener la limpieza y la organización de las áreas de trabajo, incluidas las tareas diarias y el desglose de los puestos.
- Trabajar con rapidez y eficacia durante las horas punta del servicio, manteniendo la calma, el buen humor y la concentración.
- Ayudar en la recepción y almacenamiento de las entregas, comprobando la calidad y exactitud
- Comunicarse sobre el inventario y los cambios en el menú de forma clara y respetuosa con otros miembros del equipo y la dirección.
- Seguir todas las directrices de salud y seguridad, incluidos los procedimientos adecuados de manipulación, almacenamiento e higiene de los alimentos.
- Apoyar al equipo con flexibilidad y una actitud positiva.

Logística:

- Se trata de un puesto a tiempo completo, cinco días a la semana, 8 horas al día. El horario oscila entre las 7 de la mañana y las 3 de la tarde y los turnos de fin de semana de 9 de la mañana a 5 de la tarde.
- Realizaremos pruebas telefónicas a principios de junio y entrevistas en persona a finales de junio.
- Para los candidatos que lleguen a las etapas finales de este proceso de solicitud, realizaremos una comprobación de antecedentes para detectar cualquier conducta pasada que ponga en peligro la seguridad del candidato o de otras personas. También podemos pedir referencias o un turno de prueba remunerado en las fases finales de este proceso.
- Los turnos remunerados comenzarán a mediados de julio. Las oportunidades para algunas horas de trabajo remuneradas estarán disponibles previa solicitud a principios de ese mes.
- Finest ofrece igualdad de oportunidades laborales (EEO) a todos los empleados y solicitantes de empleo sin distinción de raza, color, religión, edad, sexo, nacionalidad, ciudadanía, discapacidad, orientación sexual, identidad de género, expresión de género, altura, peso, estado civil, condición de veterano, situación familiar, estado de embarazo y cualquier otra característica protegida por la ley. Esto incluye una política firme contra la discriminación en cualquiera de estas categorías legalmente protegidas.

Compensación y beneficios

- La compensación comenzará en \$X/hora más propinas. Nos aseguraremos de que todos los empleados ganen el salario digno de Asheville por cada hora trabajada.
- Oportunidades para negociar aumentos y tomar responsabilidades adicionales o nuevas serán discutidas regularmente.
- Como parte de nuestro compromiso con el éxito compartido, Finest distribuirá una parte de los beneficios semestralmente a los Operadores, definidos como los miembros del equipo que mantienen el negocio en funcionamiento. Las distribuciones se calcularán en función del total de horas trabajadas y de la antigüedad.
- Descuentos para el personal en todos los productos.
- Una comida y bebida con cada turno de trabajo. Café filtrado ilimitado.
- Un modesto presupuesto para desarrollo profesional.

Cómo presentar su candidatura

Envíe su currículum vitae por correo electrónico a hello@finestavl.com. En el asunto del mensaje, indique el puesto o puestos que solicita. En lugar de una carta de presentación, responda a las siguientes preguntas en un máximo de tres frases cada una.

1. Entre las cualidades y características enumeradas en esta descripción del puesto, ¿cuáles 1-2 se aplican mejor a usted, y por qué?
2. ¿Por qué busca un puesto en el sector de la alimentación y las bebidas en este momento de su vida?
3. ¿Por qué solicita trabajar en Finest? ¿Qué le ha llamado la atención de Finest?

Agradecemos sus preguntas y aclaraciones en hello@finestavl.com.
Gracias - Gab y Mike