



## CHEF DE CUISINE / MCK HEAD CHEF

*Full time – Salary*

The job of the Chef de Cuisine is to oversee and manage the overall production, quality control, and operations in the kitchen. Responsibilities include organizing and directing the processes necessary to provide a clean, professional, high quality, and high-volume catering kitchen for Chowgirls and for hunger relief through Minnesota Central Kitchen.

This position balances food production, kitchen management, and administrative work.

The Chef de Cuisine reports to the Executive Chef.

### FINANCIAL MANAGEMENT

- Maintain Chowgirls sustainability standards through purchasing and sourcing ingredients that reflect Chowgirls vision and values.
- Order appropriate product based on events and needs.
- Assist with inventory quarterly.
- Use tools in Total Party Planner to assist with production and ordering.
- Research, purchase, and oversee maintenance of kitchen equipment.

### FOOD HANDLING/PRODUCTION

- Present food in creative ways that meet or exceeds Chowgirls standards.
- Maintain current Serv Safe Certificate.
- Ensure MN health department food safety standards in all stages of prep, storage, and transport.
- Work as a team with Owners to create and sustain the taste and quality of Chowgirls menu.
- Assist with scalability for quality mass production during recipe development.
- Maintain Chowgirls sustainability standards.
- Ensure all recipes are followed to ensure a consistent product.
- Maintain walk-in, coolers, freezers, and dry storage cleanliness and organization.
- Maintain general systems of organization for kitchen, food, and equipment.

- Work with operations and bar managers to order other supplies.

#### **MINNESOTA CENTRAL KITCHEN**

- Oversee all kitchen planning, production and ordering for MCK.
- Manage all culinary processes of MCK and ensure fulfillment of MCK production and tracking.

#### **STAFF MANAGEMENT**

- Manage kitchen staff, assist and execute, in hiring, training and documenting disciplinary actions.
- Schedule staff to fulfill all kitchen shifts.
- Oversee staff's execution of all food production.
- Maintain Chowgirls standard of service.
- Delegate production of items to kitchen staff in a standard organized manner.
- Integral part of COVID case response team as kitchen scheduling manager.

#### **COMMUNICATION**

- Present a professional positive attitude among coworkers, vendors, and clients.
- Foster relationships with food vendors in conjunction with owners.
- Attend all required meetings.
- Communicate all necessary information to kitchen staff.
- Be available to answer client and co-worker questions.
- React to change and adversity positively and proactively.

#### **INTERNAL ORGANIZATION**

- Maintain general system of organization for kitchen staff, food, and equipment.
- Ensure consistency in recipe documentation.
- A working knowledge of email communication, MS Word, Excel and the ability to learn Total Party Planner.

#### **HUMAN RESOURCES**

- Maintain employee privacy at all times.
- Be aware of MN employment laws.
- Keep all Chowgirls information confidential, including internal documents, policies, procedures recipes, and customer/venue/vendor information.
- Maintain general knowledge of Chowgirls handbook, history, values, and vision.
- Always promote Chowgirls in a positive light at the office, on social media, and in the community.

## **CHEF DE COCINA / MCK HEAD CHEF**

Tiempo completo - Salario

El trabajo del Chef de Cuisine es supervisar y administrar la producción general, el control de calidad y las operaciones en la cocina. Las responsabilidades incluyen organizar y dirigir los procesos necesarios para proporcionar una cocina de catering limpia, profesional, de alta calidad y de gran volumen para Chowgirls y para aliviar el hambre a través de Minnesota Central Kitchen. Esta posición equilibra la producción de alimentos, la gestión de la cocina y el trabajo administrativo.

El Chef de Cuisine depende del Chef Ejecutivo.

### **GESTIÓN FINANCIERA**

- Mantener los estándares de sostenibilidad de Chowgirls mediante la compra y el abastecimiento de ingredientes que reflejen la visión y los valores de Chowgirls.
- Ordene el producto apropiado en base a eventos y necesidades.
- Ayudar con el inventario trimestral.
- Utilice herramientas en Total Party Planner para ayudar con la producción y el pedido.
- Investigar, comprar y supervisar el mantenimiento de equipos de cocina.

### **MANIPULACIÓN / PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS**

- Presentar comida de formas creativas que cumplan o superen los estándares de Chowgirls.
- Mantener el certificado Serv Safe actualizado.
- Garantizar los estándares de seguridad alimentaria del departamento de salud de MN en todas las etapas de preparación, almacenamiento y transporte.
- Trabaje en equipo con los propietarios para crear y mantener el sabor y la calidad del menú de Chowgirls.
- Ayudar con la escalabilidad para una producción en masa de calidad durante el desarrollo de recetas.
- Mantener los estándares de sostenibilidad de Chowgirls.
- Asegúrese de que se sigan todas las recetas para garantizar un producto consistente.
- Mantenga la limpieza y la organización de los vestidores, refrigeradores, congeladores y almacenamiento en seco.
- Mantener sistemas generales de organización de cocina, alimentos y equipamiento.
- Trabajar con los gerentes de operaciones y bares para pedir otros suministros.

### **COCINA CENTRAL DE MINNESOTA**

- Supervisar toda la planificación, producción y pedidos de cocinas para MCK.
- Gestionar todos los procesos culinarios de MCK y asegurar el cumplimiento de la producción y seguimiento de MCK.

### **GESTIÓN DE PERSONAL**

- Gestionar personal de cocina, asistir y ejecutar, en la contratación, formación y documentación de acciones disciplinarias.
- Programar personal para cumplir con todos los turnos de cocina.
- Supervisar la ejecución del personal de toda la producción de alimentos.
- Mantener el nivel de servicio de Chowgirls.
- Delegar la producción de artículos al personal de cocina de una manera organizada estándar.
- Parte integral del equipo de respuesta de casos de COVID como gerente de programación de cocina.

### **COMUNICACIÓN**

- Presentar una actitud profesional positiva entre compañeros de trabajo, proveedores y clientes.
- Fomentar las relaciones con los vendedores de alimentos en conjunto con los propietarios.
- Asistir a todas las reuniones requeridas.
- Comunicar toda la información necesaria al personal de cocina.
- Esté disponible para responder preguntas de clientes y compañeros de trabajo.
- Reaccionar ante el cambio y la adversidad de forma positiva y proactiva.

### **ORGANIZACIÓN INTERNA**

- Mantener un sistema general de organización para el personal de cocina, alimentos y equipo.
- Garantizar la coherencia en la documentación de la receta.
- Un conocimiento práctico de la comunicación por correo electrónico, MS Word, Excel y la capacidad de aprender Total Party Planner.

### **RECURSOS HUMANOS**

- Mantenga la privacidad de los empleados en todo momento.
- Conozca las leyes laborales de Minnesota.

- Mantenga la confidencialidad de toda la información de Chowgirls, incluidos los documentos internos, las políticas, las recetas de procedimientos y la información del cliente / lugar / proveedor.
- Mantener un conocimiento general del manual, la historia, los valores y la visión de Chowgirls.
- Promocione siempre a Chowgirls de manera positiva en la oficina, en las redes sociales y en la comunidad.