

**Los Toros, Inc.**  
**Task Sheet(Hoja de Tareas)**

Los Toros is a family owned business that has been engrained in the community for over 50 years. We are a community orientated family and work to make everyone's life better by serving the community that supports us.

**Position (Posición):** Food Prep Helper {Ayudante Cocinero} **Manager (Gerente):** Head Cook  
**Employee (Empleado):** \_\_\_\_\_ **Date(Fecha):** \_\_\_\_\_

**Basic Function (Función Básica):** Chef's assistant {Asistente de Chef}

**Requirements (Requisitos); education, skills, working conditions, physical demands (educación, habilidades, condiciones de trabajo, requerimientos físicos):**

High School education or higher, able to lift up to 50lbs, work in a Mexican Food Restaurant in temperatures ranging from 70 to 90 degrees Fahrenheit (educación de Escuela Superior, poder levantar hasta 50 libras, trabajar en un Restaurante de Comida Mexicana en temperaturas de 70 a 90 grados Fahrenheit).

**Authority (Autoridad); to take action/make decisions (para tomar acción o hacer decisions):** None (Ninguno)

**Duties/Tasks (Tareas); indicate how task is done—daily, weekly, monthly, etc. (diga como se hace el trabajo--diario, semanal, mensual, etc.):**

I. Opening (Al Abrir)

- 1) Verify what needs do be done by asking chef (Revisar con el Chef lo que ocupa para el turno(
- 2) Make Guacamole, prep meats for the shift, cut vegetables for various dishes(Hacer Guacamole, preparar carnes para el turno, Cortar Vejetales para varios platillos)
- 3) Verify that vegetable stand is stocked {Cheque que el mostrador de vegetales y viandas esté bien surtido}.

- 4) Clean refrigerator shelves {Limpie las parrillas del refrigerador}.
- 5) Clean tile walls and pillars {Limpie las azulejos y columnas}.

## II. Mid-Day (Medio día)

- 1) Fill squeezers with guacamole and sour cream {Llene los exprimidores con guacamole y crema}.
- 2) Assist chef in the lunch rush by decorating dishes, Work as Griller, Fry cook and expositor. (Asistier el Chef con al servida del lonche, decorar platillos, Manejar la freidora y sacar platillos,
- 3) Fry Tortilla Chips (haser Chips)

## III. Closing {Al Cerrar}

- 1) All areas are fully stocked and clean {Todas las areas estan completamente surtidas y limpias}.
- 2) Cut meats and vegetables for fajitas and place in refrigerator {Cortas las carnes y vegetales par alas fajitas y pongalas en el refrigerador}.

## **Standards of Performance (Como evaluar su trabajo); quality, quantity, speed, customer satisfaction, etc. {Calidad, cantidad, velocidad, cliente satisfecho, etc.}**

- 1) Keeps all work areas clean at all times {Mantiene su area de trabajo limpio en todo momento}.
- 2) Keeps Head Cook and Chief fully informed {Mantiene al cocinero de Cabeza y al Jefe de Cocina bien informado}.
- 3) Has a good, polite and honest behavior at all times {Tiene un comportamiento bueno, cortés y honesto en todo momento}.
- 4) Punctual at all times {Siempre puntual}.
- 5) Does any other task as assigned {Hace cualquier tarea segun se le asigne}.

Employee (Empleado): \_\_\_\_\_

Date (Fecha): \_\_\_\_\_

Manager (Gerente): \_\_\_\_\_

Date (Fecha): \_\_\_\_\_