



Line Cook (Generalist)

Location: City Barrel Brewery + Kitchen, Kansas City, MO **Job Type:** Full-time (32 to 43 hours/week) **Pay:** \$19.00 - \$20.00/hr (Based on experience)

About Us

City Barrel Brewery + Kitchen is a brewpub in the East Crossroads serving up high-quality comfort food, craft beers, and great vibes. We are looking for a skilled, energetic, and versatile Line Cook to anchor our kitchen.

Job Summary

We need a highly versatile **Generalist Line Cook** who excels at prep work, possesses excellent knife skills, and can adapt to wherever the kitchen needs them most. Because we run a highly collaborative, "all-hands-on-deck" kitchen, you must have the working knowledge to seamlessly jump between the Fry, Pantry, Sauté, Flattop, or Grill stations to assist during heavy rushes or cover breaks.

Schedule

Expected Hours: 32 to 43 hours per week.

- **Tuesday – Thursday:** 2:00 PM – 9:00 PM
- **Friday & Saturday:** 11:00 AM – 10:00 PM

Key Responsibilities

Prep & Knife Skills

- **Proactive Prep:** Take ownership of daily prep lists, ensuring your stations are fully stocked and ready for volume before service begins. Anticipate needs during slow periods to stay ahead.
- **Precision Cuts:** Utilize strong knife skills to efficiently and safely chop, dice, slice, and portion ingredients to exact City Barrel specifications.

Station Versatility & Line Operations

- **All-Station Support:** Seamlessly transition between stations (Flattop, Grill, Sauté, Fry, Pantry) based on the shift's specific needs. Execute everything from perfectly cooked smash burgers and hot sandwiches to fresh salads and hand-breaded chicken tenders.
- **Line Communication:** Actively communicate and coordinate ticket times with the rest of the line to ensure full table orders go out into the window together.



General & Catering Duties

- Support catering events by prepping large batches of food (bulk prep) while maintaining quality and consistent presentation.
- Maintain cleanliness of workstations, equipment, and utensils during shifts to ensure a safe kitchen environment.
- Assist with opening setup or closing breakdown, including stocking the lines and labeling/dating all food products.
- Follow recipes and portion control guidelines to manage food costs.

Requirements

- 2+ years of experience working a hot line in a full-service, high-volume restaurant.
- **Excellent knife skills** and a highly proactive approach to prep work.
- Versatility and willingness to work *any* station in the kitchen when the team needs it.
- Ability to stand for long periods and lift up to 50 lbs.
- Reliable transportation to meet scheduled shift times.
- ServSafe certification is a plus.

What We Offer

- Competitive hourly wage.
- Shift meals and employee discounts on food/beer.
- A positive, collaborative kitchen culture.

To Apply: Complete our Interest In Employment Form: <https://forms.gle/2xYsNBV5WfvVHWkd6>

Email: Vince@CityBarrelBrewing.com

You may apply in person at City Barrel Brewery + Kitchen between 2 PM and 5 PM with your resume, or reply to this posting with your contact info and work history.



Cocinero de Línea (Generalista)

Ubicación: City Barrel Brewery + Kitchen, Kansas City, MO **Tipo de Trabajo:** Tiempo completo (32 a 43 horas/semana) **Pago:** \$19.00 - \$20.00/hr (Basado en experiencia)

Sobre Nosotros

City Barrel Brewery + Kitchen es un brewpub en el East Crossroads que sirve comida reconfortante de alta calidad, cervezas artesanales y un gran ambiente. Estamos buscando un Cocinero de Línea hábil, enérgico y versátil para ser un pilar en nuestra cocina.

Resumen del Puesto

Necesitamos un **Cocinero de Línea Generalista** muy versátil que se destaque en el trabajo de preparación, posea excelentes habilidades con el cuchillo y pueda adaptarse a donde la cocina más lo necesite. Debido a que operamos una cocina altamente colaborativa donde "todos ayudan", debes tener el conocimiento práctico para saltar sin problemas entre las estaciones de Freidora (Fry), Ensaladas (Pantry), Salteado (Sauté), Plancha (Flattop) o Parrilla (Grill) para ayudar durante las horas pico o cubrir descansos.

Horario

Horas Esperadas: 32 a 43 horas por semana.

- **Martes – Jueves:** 2:00 PM – 9:00 PM
- **Viernes y Sábado:** 11:00 AM – 10:00 PM

Responsabilidades Clave

Preparación y Habilidades con el Cuchillo

- **Preparación Proactiva:** Asumir la responsabilidad de las listas de preparación diarias, asegurando que las estaciones estén completamente abastecidas y listas para el volumen antes de que comience el servicio. Anticipar las necesidades durante los períodos lentos para mantenerse un paso adelante.
- **Cortes de Precisión:** Utilizar fuertes habilidades con el cuchillo para picar, cortar en cubitos, rebanar y porcionar ingredientes de manera eficiente y segura según las especificaciones exactas de City Barrel.

Versatilidad entre Estaciones y Operaciones de Línea

- **Apoyo en Todas las Estaciones:** Transitar sin problemas entre estaciones (Plancha, Parrilla, Salteado, Freidora, Ensaladas) según las necesidades específicas del turno.



Preparar desde hamburguesas perfectamente cocinadas y sándwiches calientes hasta ensaladas frescas y tiras de pollo empanizadas a mano.

- **Comunicación en la Línea:** Comunicar y coordinar activamente los tiempos de las comandas con el resto de la línea para asegurar que las órdenes completas de la mesa salgan juntas.

Deberes Generales y de Catering

- Apoyar eventos de catering preparando grandes cantidades de comida (preparación a granel) manteniendo la calidad y una presentación consistente.
- Mantener la limpieza de las estaciones de trabajo, equipo y utensilios durante los turnos para asegurar un ambiente de cocina seguro.
- Ayudar con la configuración de apertura o el cierre y desmontaje, incluyendo abastecer las líneas y etiquetar/fechar todos los productos alimenticios.
- Seguir recetas y pautas de control de porciones para gestionar los costos de alimentos.

Requisitos

- 2+ años de experiencia trabajando en una línea caliente en un restaurante de servicio completo y alto volumen.
- **Excelentes habilidades con el cuchillo** y un enfoque altamente proactivo para el trabajo de preparación.
- Versatilidad y disposición para trabajar en *cualquier* estación de la cocina cuando el equipo lo necesite.
- Capacidad para estar de pie por largos períodos y levantar hasta 50 lbs.
- Transporte confiable para cumplir con los horarios de turno programados.
- Certificación ServSafe es un plus.

Qué Ofrecemos

- Salario por hora competitivo.
- Comida de turno y descuentos para empleados en comida y cerveza.
- Una cultura de cocina positiva y colaborativa.

Para Aplicar: Por favor, preséntate en City Barrel Brewery + Kitchen entre las 2 PM y 5 PM con tu currículum, o responde a este anuncio con tu información de contacto e historial laboral.