



**JOB DESCRIPTION:**  
Kitchen Crew Member

**Anticipated start date:** As soon as possible  
**Seasonal:** Contract seasonal position (June - end of October)  
**Hours:** 40+ hours per week  
**Compensation:** \$15.00/hour

The Agri-Cultura Cooperative Network (ACN) in partnership with La Cosecha Community Supported Agriculture is hiring a Kitchen Crew Member. La Cosecha CSA is a food access project of the Agri-Cultura Network, a food hub that aggregates produce year-round from approximately 50- small scale farms located in the state of New Mexico. ACN and La Cosecha CSA operate out of the South Valley Economic Development Center in an FDA certified commercial kitchen space. The produce is processed, washed and packed for customers that range from restaurants, hospitals, senior centers, schools, grocery stores, and Community Supported Agriculture (CSA) programs.

The kitchen crew members work closely with the Kitchen Manager and under the supervision of the Produce Manager to fulfill weekly orders for our customers. It is a farm-to-market system and distribution, the position involves processing, washing and packing produce based on orders, delivering orders (if necessary), and cleaning and sanitizing the kitchen and walk-in each day.

The kitchen is a fast paced environment and crew members are responsible for washing and packing hundreds of pounds of produce each week. The ideal applicants will possess:

- A positive attitude.
- Valid drivers' license (preferred, but not necessary).
- Experience working with produce at grocery stores or co-ops and familiarity with produce washing and quality control (preferred, but not necessary).
- Dependability, responsibility, honesty, and integrity.
- Basic math skills.
- Ability to stand for the entirety of the work shift.
- Ability to lift up to 50 lbs.
- Knowledge of or interest in learning about local produce & food access.
- Ability to follow verbal and written instructions.
- Willingness to work as a team player.
- Good personal hygiene to comply with food safety standards.

**To apply, please email [latrell@agri-cultura.org](mailto:latrell@agri-cultura.org) with the following information:**

- A letter of intent
- Current resume
- 1 reference: contact information (name, relationship to you, phone, email and the business/organization they represent)



## DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO:

Miembro del equipo de cocina

**Fecha de inicio prevista:** Tan pronto como sea posible

**Estacional:** contrato de posición de temporada (junio - finales de octubre)

**Horas:** más de 40 horas por semana

**Compensación:** \$15.00/hora

La Red Cooperativa de Agri-Cultura (ACN) en asociación con Agricultura Apoyada por la programa La Cosecha está contratando un miembro del equipo de cocina. La Cosecha CSA es un proyecto de acceso a alimentos de Agri-Cultura Network, un centro de alimentos que agrega productos durante todo el año de aproximadamente 50 granjas a pequeña escala ubicadas en el estado de Nuevo México. ACN y La Cosecha CSA operan desde el Centro de Desarrollo Económico del valle del sur en un espacio de cocina comercial. Los productos se procesan, lavan y empaquetan para clientes que van desde restaurantes, hospitales, centros para personas mayores, escuelas, supermercados y programas de agricultura apoyada por la comunidad (CSA).

Los miembros del equipo de cocina trabajan en estrecha colaboración con el Gerente de Cocina y bajo la supervisión del Gerente de Productos para cumplir con los pedidos semanales de nuestros clientes. Es un sistema y distribución de la granja al mercado, el puesto implica procesar, lavar y empaquetar productos según los pedidos, entregar los pedidos (si es necesario) y limpiar y desinfectar la cocina y la sala de visitas todos los días.

La cocina es un ambiente de ritmo acelerado y los miembros del equipo son responsables de lavar y empaquetar cientos de libras de productos cada semana. Los candidatos ideales deberán poseer:

- Una actitud positiva.
- Licencia de conducir válida (preferiblemente, pero no necesaria).
- Experiencia trabajando con productos en supermercados o cooperativas y familiaridad con el lavado de productos y el control de calidad (preferido, pero no necesario).
- Seriedad, responsabilidad, honestidad e integridad.
- Habilidades matemáticas básicas.
- Capacidad para estar de pie durante la totalidad del turno de trabajo.
- Capacidad para levantar hasta 50 libras.
- Conocimiento o interés en aprender sobre productos locales y acceso a alimentos.
- Habilidad para seguir instrucciones verbales y escritas.
- Disposición para trabajar en equipo.
- Buena higiene personal para cumplir con las normas de seguridad alimentaria.

**Para aplicar, envíe un correo electrónico a [latrell@agri-cultura.org](mailto:latrell@agri-cultura.org) con la siguiente información:**

- Una carta de intención
- Currículum actual
- 1 referencia: información de contacto (nombre, relación con usted, teléfono, correo electrónico y la empresa/organización que representan)