**JOB DESCRIPTION**

***BẢNG MÔ TẢ CÔNG VIỆC***

**JOB TITLE/** *Chức vụ* **: Bar Captain/** *Tổ trưởng pha chế*

**DEPARTMENT/** *Bộ phận* **: Food & Beverage/** *Ẩm thực*

**REPORT TO/** *Báo cáo cho* **: Food & Beverage Manager/** *Trưởng bộ phận Ẩm thực*

**Main responsibilities/** *Trách nhiệm chính:*

* To adhere to all fire and safety regulations.

*Tuân thủ quy định về an toàn và phòng chống cháy nổ.*

* To maintain company standards for hygiene and physical appearance.

*Duy trì tiêu chuẩn vệ sinh và tính chất vật lý của sản phẩm.*

* Represent the resort in a positive manner on and off duty.

*Là bộ mặt của khu nghỉ dưỡng, có cách cư xử đúng mực trong và ngoài ca làm việc.*

* Follow all regulations and procedures as laid down by the company.

*Tuân thủ nội quy, quy trình mà khách sạn đã đề ra.*

* To be fully informed on the hotel and its services.

*Cập nhật đầy đủ thông tin về khách sạn, và sản phẩm dịch vụ.*

* To attend training and meetings and briefings as required.

*Tham gia vào các khóa đào tạo và các cuộc họp khi được yêu cầu.*

* Communicate by following the chain of command and proper channel.

*Thực hiện theo chỉ định và hành động thích hợp.*

* To liaise with other departments on related issues.

*Trao đổi thông tin với các bộ phận khác về những vấn đề có liên quan.*

* To contribute to the total guest satisfaction of the resort.

*Góp phần làm hài lòng khách hàng.*

* Be responsible for serving the guests with kinds of various food and beverages and maintaining a clean and hygienic restaurant.

*Chịu trách nhiệm phục vụ đa dạng các món ăn, thức uống và đảm bảo duy trì vệ sinh nhà hàng sạch sẽ.*

* Be responsible for meeting and talking with the guests at all times with helpful and cheerful manner/ disposition

*Tỏ ra tích cực và vui vẻ khi tiếp khách, khi giải quyết vấn đề.*

* Effective recruitment, induction and training program within the outlets

*Tham gia tuyển dụng, giới thiệu và đào tạo cho nhân viên trong nhà hàng*.

* Update training manuals for all positions in the outlets and conducting a minimum of 10 hours to the staff with supporting attendance records.

*Cập nhật chương trình đào tạo thực hành cho các vị trí tại nhà hàng và thực hiện đào tạo ít nhất 10h cho nhân viên kèm theo danh sách đào tạo.*

* To inspect all equipments continuously and keep them well maintained to ensure smooth and proper functioning.

*Thường xuyên kiểm tra các thiết bị và bảo quản chúng luôn trong tình trạng tốt, sẵn sàng cho việc sử dụng.*

* To maintain high standard of sanitation and cleanliness in all FB outlets

*Duy trì tiêu chuẩn cao về vấn đề vệ sinh sạch sẽ tại các quầy ẩm thực.*

* Communicate with all staff relevant changes and daily operational needs.

*Trao đổi với nhân viên về những vấn đề thay đổi có liên quan và nhu cầu cần thiết cho hoạt động hàng ngày.*

* Ensure effective communication within the department and the hotel.

*Đảm bảo giao tiếp hiệu quả trong bộ phận và với các bộ phận khác trong khách sạn.*

* Ensure all operating equipment is handled with due care and curb wastage on supplies

*Đảm bảo các thiết bị được sử dụng và bàn giao cẩn thận, tránh lãng phí vật tư.*

* To manage staff in a fair and just manner.

*Quản lý nhân viên một cách công tâm và có cư xử chừng mực.*

* To supervise and complete further tasks within the department as requested by FB management

*Giám sát và hoàn thiện các nhiệm vụ mà trưởng bộ phận ẩm thực yêu cầu.*

* To make sure all tasks given by his direct superior are accomplished according to the standards of quality and presentation.

*Đảm bảo hoàn thành công việc được cấp trên giao phó phù hợp với tiêu chuẩn về chất lượng dịch vụ.*

* To inquire about all goods sold in his outlet.

*Yêu cầu hàng hóa để bán tại nhà hàng.*

* To assist restaurant manager in achieving FB monthly and yearly budget as allocated.

*Hỗ trợ quản lý nhà hàng để đạt được mục tiêu doanh thu đã phân bổ theo quý, năm.*

* Maximizing profitability of the outlet by increasing turnover & controlling costs.

*Tối đa hóa doanh thu của bộ phận thông qua việc nâng cao doanh số bán và kiểm soát tốt chi phí.*

* Recommends and implements guest service standards that meet the needs of the target market and are in line with operating concept of the restaurant.

*Giới thiệu và phục vụ khách đúng tiêu chuẩn, đáp ứng được nhu cầu thị trường mục tiêu và phù hợp với tiêu chí hoạt động của nhà hàng.*

* Monitors and analyzes menus and products of competitive restaurants.

*Giám sát, phân tích thực đơn và sản phẩm của các đối thủ cạnh tranh.*

* Ensure that the restaurant and staff are prepared for service by means of checklist.

*Đảm bảo nhân viên nhà hàng được chuẩn bị tốt cho dịch vụ thông qua danh sách kiểm tra chất lượng dịch vụ.*

* To ensure all requisition for supplies are up to date by means of checklist.

*Đảm bảo các vật dụng cần thiết được cập nhật và kiểm tra*.

* To be able to make proposal on food and beverage promotion/ also for festival.

*Có khả đề xuất ý kiến với trưởng bộ phận ẩm thực về nội dung chương trình khuyến mãi/cho lễ hội.*

* Handles guest’s complaints.

*Giải quyết khiếu nại của khách hàng.*

* Lobbing for guest comments

*Thu thập ý kiến nhận xét của khách hàng.*

* Making sales analytical chart to ascertain the sellable and non-sellable products.

*Thực hiện đánh giá, phân tích biểu đồ để nắm được tình hình và khả năng bán hàng tại bộ phận.*

* Assure the coordination with the kitchen and F&B Service

*Phải phối hợp với bộ phận Bếp và các bạn phục vụ*

* Take care of the food quality.

*Quan tâm đến chất lượng thực phẩm.*

* Be able to trained the staff to the excellence services.

C*ó khả năng đào tạo nhân viên để mang lại dịch vụ tuyệt vời nhất.*

* Be able to identify problem symptom of associates and solving them

*Có khả năng nhận biết dấu hiệu của vấn đề và giải quyết vấn đề.*

* The above key areas & responsibilities reflect the items considered necessary to describe the principal functions of the job identified and shall not be construed as a detailed description of all the work requirements that may be inherent in the job.

*Các nhiệm vụ nêu trên là nhiệm vụ chính của công việc này, tuy nhiên không thể mô tả chi tiết hết những yếu tố mà công việc vốn yêu cầu.*

**Requirements/***Yêu cầu:*

* Education : Secondary school/ FB vocational/ Proficiency in English

*Trình độ : Tốt nghiệp trung học cơ sở/trường dạy nghề ẩm thực/khả năng giao tiếp ngoại ngữ*

* Certification : Hotel Training certification / Train the Trainer

*Chứng chỉ : Chứng chỉ đào tạo khách sạn/ đào tạo cho người học việc*

* Experience : At least 2 years in Bartender or Bar Supervisor in a 4/5 stars Hotel

*Kinh nghiệm : Tối thiểu 2 năm kinh nghiệm làm việc ở vị trí giám sát tại các khách sạn 4-5 sao*

* Knowledge : Proven Management abilities in and demonstrate knowledge of

a) Revenues reconciliation the F and B outlets.

b) Outlets Profit and Loss Statement.

*Kiến thức : Thể hiện khả năng lãnh đạo và thể hiện hiểu biết về*

1. *Sự hợp lý về doanh thu ẩm thực và doanh thu từ nước uống*
2. *Tình hình lãi lỗ của nhà hàng*

I have read and discussed the above with my Manager and I fully understand the description of my position.

*Tôi đã đọc và được trao đổi với quản lý trực tiếp và tôi hoàn toàn hiểu mô tả về vị trí công việc của tôi*

**Name of Employee/** *Tên nhân viên:*

**Date Received/** *Ngày nhận:*

**Signature/** *Chữ ký:*