**JOB DESCRIPTION**

***BẢNG MÔ TẢ CÔNG VIỆC***

**JOB TITLE/** *Chức vụ* **: F&B Manager/** *Trưởng bộ phận ẩm thực*

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

**REPORT TO/** *Báo cáo cho* **: General Manager/** *Giám đốc khách sạn*

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

* Lập kế hoạch và tham gia trực tiếp tuyển dụng nhân sự cho bộ phận.
* Tham mưu cho Ban giám đốc trong việc đưa ra các tiêu chuẩn, quy định, quy trình làm việc của nhân viên trong bộ phận. Đào tạo và huấn luyện nhân viên làm việc thành thạo và cung cách phục vụ chuyên nghiệp.
* Lên kế hoạch về việc tổ chức hoạt động kinh doanh ẩm thực tại khách sạn. Đảm bảo hoàn thành tốt tất cả các kế hoạch đề ra của bộ phận.
* Kết hợp với bộ phận kinh doanh triển khai, thực hiện và báo cáo kết quả các chương trình khuyến mãi, ưu đãi theo sự kiện, theo mùa.
* Phối hợp nhịp nhàng và nhanh chóng với bộ phận Bếp trong việc đáp ứng các yêu cầu phục vụ của khách hàng. Đồng thời chuẩn bị trang thiết bị cần thiết và thực đơn cho các cuộc hội nghị và sự kiện.
* Định hướng, quản lý, đào tạo và dẫn dắt đội ngũ cán bộ nhân viên bộ phận nhà hàng thành đội ngũ chuyên nghiệp trong tác phong làm việc, kỹ năng làm việc để cung cấp dịch vụ tốt nhất cho khách hàng theo đúng quy trình và tiêu chuẩn của khách sạn.
* Đảm bảo chất lượng phục vụ kịp thời, hiệu quả ở tất cả các khâu phục vụ từ món ăn, thức uống cho đến tổ chức sự kiện, hội nghị. Kiểm soát chất lượng dịch vụ tiêu chuẩn cao đảm bảo sự hài lòng của khách hàng.
* Đảm bảo duy trì và nâng cao lợi nhuận kinh doanh, chi phí không được vượt quá mức quy định so với hệ thống kiểm soát hiệu suất, bao gồm việc phân tích doanh số bán hàng, phân tích chi phí.
* Hiểu rõ các yêu cầu, tiêu chuẩn và giấy phép liên quan đến hoạt động kinh doanh ăn uống.
* Tiếp nhận và có mặt kịp thời giải quyết mọi yêu cầu, khiếu nại của khách hàng theo hướng tích cực.
* Kết hợp với Bếp trưởng lên dự toán ngân sách và chi phí về hoạt động bộ phận Ẩm thực.
* Nhìn nhận được khuynh hướng phát triển chung của ngành và đề xuất cải tiến phù hợp với hoạt động của bộ phận.
* Đảm bảo các khu vực phục vụ ẩm thực luôn gọn gàng, ngăn nắp, sạch sẽ, bày trí đẹp mắt, ấn tượng và trong điều kiện phục vụ khách hàng tốt nhất.
* Chịu trách nhiệm gìn giữ, bảo vệ tài sản của khách sạn trong phạm vi quản lý. Có ý thức tiết kiệm chi phí hiệu quả, không gây lãng phí, thất thoát tài sản của công ty.
* Lập các báo cáo quản lý tài sản và tài chính của bộ phận mình phụ trách theo định kỳ.
* Phản ứng và xử lý kịp thời với các tình huống khẩn cấp phát sinh trong quá trình cung cấp dịch vụ ẩm thực tại khách sạn.
* Hoàn thành các nhiệm vụ khác theo sự phân công của Ban giám đốc.

**Requirements/***Yêu cầu:*

Theo như Bản mô tả công việc F&B Manager, vị trí này cần có trình độ Cao đẳng/ Đại học trở lên, có bằng cấp chuyên môn về ẩm thực, nhà hàng khách sạn.

* Trình độ Ngoại ngữ & Tin học: Tiếng Anh giao tiếp tốt, biết thêm ngoại ngữ khác là một lợi thế và vi tính văn phòng.
* Kinh nghiệm: Ít nhất 02-03 năm
* Kỹ năng quản lý, lập kế hoạch, phân tích và xử lý vấn đề tốt.
* Có khả năng tổ chức và triển khai thực hiện công việc.
* Trung thực, nhiệt tình, nhanh nhẹn và có trách nhiệm cao trong công việc.
* Có khả năng chịu áp lực cao trong công việc

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:*