**JOB DESCRIPTION**

***BẢNG MÔ TẢ CÔNG VIỆC***

**JOB TITLE/** *Chức vụ* **: Bar Manager/** *Quản lý quầy Bar*

**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:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Nhiệm vụ chính** | **Công việc cụ thể** |
| **Quản Lý Nhân Viên** | * Quản lý nhân sự của quầy Bar, theo dõi và kiểm tra giờ vào làm việc của nhân viên, phân công việc cho nhân viên.
* Đôn đốc, nhắc nhở, chỉnh đốn nhân viên về tác phong, vị trí làm việc, thái độ phục vụ khách hàng, đồng phục, cách bày trí trên Bar…
* Họp nhân viên để nhắc nhở, động viên, khen thưởng và truyền thông tin từ cấp trên (nếu có).
* Kiểm soát nhắc nhở nhân viên phục vụ, phụ bar và các Bartender thực hiện đúng tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm đảm bảo về chất lượng, trình bày đẹp.
* Đào tạo, đánh giá năng lực của từng nhân viên trong quầy Bar.
* Giám sát, nhắc nhở nhân viên đảm bảo về chất lượng, trình bày đẹp mắt thức uống.
 |
| **Theo Dõi, Giám Sát Tình Hình Tại Quầy Bar** | * Kiểm soát số lượng hàng hóa đầu giờ nếu thiếu thì đặt hàng ngay để đáp ứng đầy đủ cho hoạt động hằng ngày trên quầy Bar.
* Kiểm soát xuất nhập tồn và hao hụt hàng hóa. Ghi lại biên bản hủy hàng hóa, đồ uống, nguyên vật liệu đối với quầy Bar theo quy trình. Xây dựng tiêu chuẩn nguyên vật liệu, hàng hóa đầu vào.
* Kiểm soát tình hình thu chi hằng ngày trên quầy Bar, phải tìm hiểu nguyên nhân khi có những biến đổi doanh thu đột biến.
* Kiểm tra cách trưng bày hàng hóa, sao cho bắt mắt và phải thường xuyên thay đổi, quản lý tài sản, công cụ dụng cụ tại quầy.
* Xây dựng tiêu chuẩn đồ uống, thiết kế menu quán.
* Kiểm tra vệ sinh trong và ngoài quầy Bar.
* Làm báo cáo hàng ngày, báo cáo tuần nộp cho cấp trên.
 |
| **Đối Ngoại, Xây Dựng Mối Quan Hệ** | * Tiếp cận, xã giao, làm quen với khách hàng.
* Nên lưu ý và thường xuyên để mắt đến các khách nữ uống nhiều để có thể kịp thời hỗ trợ khi cần thiết (đối với quản lý quầy Bar tại các quán Bar, Club và Nhà Hàng – Khách Sạn).
* Tạo không khí tươi vui, thân thiết mang đến cho khách hàng cảm giác thoải mái dễ chịu.
* Thiết lập, xây dựng những chương trình khuyến mãi, hậu mãi, có chiến lược chăm sóc và phát triển nguồn khách hàng.
* Giúp khách hàng có những trải nhiệm đáng nhớ về đồ uống tại quầy.
 |

**Requirements/***Yêu cầu:*

* Bằng cấp hoặc chứng chỉ pha chế chuyên nghiệp.
* Có kinh nghiệm ở vị trí tương đương.
* Am hiểu về các loại đồ uống.
* Có gu thẩm mỹ, biết cách decor đồ uống.
* Biết tin học văn phòng cơ bản.
* Sạch sẽ, ngăn nắp, gọn gàng
* Kỹ năng giải quyết vấn đề tốt, kỹ năng tổ chức và giao tiếp
* Có khả năng làm việc độc lập và đội nhóm hiệu quả.
* Tiếng Anh giao tiếp.
* Kỹ năng đào tạo và hướng dẫn.
* Có khả năng làm việc tốt dưới áp lực cao

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:*