**JOB DESCRIPTION**

***BẢNG MÔ TẢ CÔNG VIỆC***

**JOB TITLE/** *Chức vụ* **: Barista staff/** *Nhân viên pha chế cà phê*

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

**REPORT TO/** *Báo cáo cho* **: F&B Supervisor/** *Giám sát bộ phận ẩm thực*

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Nhiệm vụ chính** | **Công việc cụ thể** |
| **Công việc đầu ca** | * Làm vệ sinh khu vực làm việc * Kiểm tra chất lượng nguyên liệu đầu vào, nguyên liệu để pha chế, đảm bảo đạt tiêu chuẩn chất lượng để phục vụ khách hàng * Kiểm tra các vật dụng pha chế, trang thiết bị tại quầy pha chế, đảm bảo vệ sinh sạch sẽ, hoạt động tốt, đạt yêu cầu chất lượng; trường hợp phát hiện lỗi (thiếu, hư hỏng, bể vỡ,…) phải báo ngay cho cấp trên để kịp thời xử lý * Chuẩn bị nguyên liệu, vật liệu theo công thức và thực đơn của quán * Xử lý những nguyên liệu bị hỏng * Gọt hoa quả, pha chế trước những nguyên liệu như trà, sữa hay bơ,… |
| **Thực hiện công việc pha chế** | * Nhận order từ nhân viên phục vụ * Thực hiện các món nước theo yêu cầu của khách * Đảm bảo những món đồ uống được pha chế đúng công thức, định lượng và đạt chất lượng về: màu sắc, mùi vị, trang trí,… * Thực hiện thành thạo kỹ năng trang trí, tạo hình nghệ thuật tạo nên sản phẩm bắt mắt, ấn tượng, hấp dẫn,… * Để ý và kiểm soát được thời gian thực hiện của mình, đảm bảo phục vụ kịp thời, tránh tình trạng khách phàn nàn vì đợi quá lâu. * Kiểm tra món đồ uống lại lần nữa, đảm bảo đạt chuẩn trước khi mang ra phục vụ khách. |
| **Dọn dẹp, vệ sinh khu vực làm việc** | * Luôn giữ vệ sinh khu vực làm việc sạch sẽ * Vệ sinh sạch sẽ các dụng cụ trong suốt quá trình sử dụng và sau sử dụng * Vệ sinh tủ, kệ, ly, tách, tủ lạnh, tủ mát, dụng cụ pha chế,…đảm bảo luôn sạch sẽ, sắp xếp gọn gàng, đúng nơi quy định * Thực hiện công việc bảo quản các nguyên liệu, đồ uống có sẵn, dụng cụ, trang thiết bị,…tại khu vực phụ trách. * Báo với quản lý bộ phận nếu phát hiện hư hỏng, bể vỡ, thiếu sót,… |
| **Các công việc khác** | * Phối hợp với nhân viên phục vụ tư vấn cho khách những loại đồ uống có trong thực đơn * Thực hiện pha chế những món đồ uống đặc biệt theo yêu cầu của khách * Phối hợp với quản lý bộ phận giải quyết khiếu nại, phàn nàn của khách * Phối hợp với bộ phận kỹ thuật kiểm tra, bảo dưỡng định kỳ máy móc, trang thiết bị tại khu vực phụ trách * Lập các bảng báo cáo theo quy định hàng ngày, tuần, tháng, quý, năm * Kiểm tra và lập hóa đơn nhập hàng * Đảm bảo an toàn, an ninh cho các tủ đựng, kho,…khóa và kiểm tra kỹ trước khi kết thúc ca * Báo cáo với quản lý phụ trách tình hình công việc hàng ngày * Thực hiện các công việc khác theo sự phân công của cấp trên |

**Requirements/***Yêu cầu:*

Theo như Bản mô tả công việc nhân viên Barista, để đảm nhiệm vị trí này, bạn cần có bằng tối thiểu là THPT, có chứng chỉ pha chế hoặc ẩm thực.

* Ưu tiên đã có kinh nghiệm làm Barista tại các chuỗi cà phê
* Giao tiếp tiếng Anh
* Tinh thần cầu tiến, niềm nở, thân thiện, chăm sóc khách hàng
* Năng động, tác phong làm việc nhanh nhẹn, sạch sẽ, gọn gàng
* Trung thực, chuyên cần, không ngại khó và thử thách
* Chịu áp lực công việc tốt
* Tinh thần học hỏi 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:*