**JOB DESCRIPTION**

***BẢNG MÔ TẢ CÔNG VIỆC***

**JOB TITLE/** *Chức vụ* **: Bar Supervisor/** *Giám sát quầy bar*

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

**REPORT TO/** *Báo cáo cho* **: Bar Manager/** *Quản lý quầy bar*

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Nhiệm vụ chính** | **Công việc cụ thể** |
| **Quản lý hoạt động quầy bar** | * Phân ca, lên lịch làm việc cho nhân viên quầy bar.
* Hướng dẫn, giám sát quá trình pha chế – phục vụ theo đúng tiêu chuẩn, chất lượng dịch vụ của nhà hàng – khách sạn.
* Kiểm tra chất lượng nguyên vật liệu được sử dụng để pha chế.
* Trực tiếp kiểm tra chất lượng đồ uống trước khi phục vụ khách.
* Hỗ trợ việc cung cấp các thông tin về đồ uống khi được khách hàng yêu cầu.
* Lên kế hoạch mua nguyên liệu, trang thiết bị phục vụ cần thiết cho công việc tại quầy bar.
* Thực hiện việc pha chế các loại thức uống chất lượng cao khi có yêu cầu của khách.
 |
| **Lên menu đồ uống** | * Phối hợp với quản lý lên menu đồ uống: cocktail, mocktail, rượu… phù hợp với phong cách phục vụ của nhà hàng – khách sạn.
* Phối hợp đổi mới menu thức uống cho phù hợp với thời tiết, nhu cầu của khách hàng.
* Hỗ trợ cung cấp hình ảnh, lên ý tưởng thiết kế menu.
 |
| **Quản lý các trang thiết bị của bộ phận** | * Giám sát quá trình vệ sinh, bảo quản các trang thiết bị phục vụ công việc pha chế của bộ phận.
* Liên hệ ngay với bộ phận kỹ thuật để xử lý khi các trang thiết bị gặp sự cố trong quá trình pha chế.
* Lên kế hoạch bảo trì và phối hợp với bộ phận kỹ thuật thực hiện bảo trì, bảo dưỡng đúng thời hạn.
 |
| **Giải quyết các vấn đề phát sinh** | * Tiếp nhận và nhanh chóng giải quyết các yêu cầu, phàn nàn, khiếu nại của khách hàng trong quá trình phục vụ.
* Phối hợp với bộ phận an ninh xử lý khi có sự tranh chấp giữa khách hàng với khách hàng, giữa khách hàng với nhân viên… đảm bảo không được để lại hậu quả nghiêm trọng.
 |
| **Tuyển dụng, đào tạo nhân sự** | * Lên kế hoạch tuyển dụng nhân viên đảm bảo có đủ lực lượng nhân sự phục vụ cho công việc của bộ phận.
* Phối hợp với bộ phận nhân sự phỏng vấn, tuyển chọn nhân viên.
* Đào tạo nghiệp vụ theo chuẩn nhà hàng – khách sạn cho nhân viên mới.
 |
| **Các công việc khác** | * Chịu trách nhiệm giám sát việc thu – chi trong ca phục vụ.
* Chủ động đề xuất những giải pháp có tính ứng dụng cao, mang lại hiệu quả cho công việc của bộ phận.
* Sáng tạo những công thức pha chế mới đáp ứng được yêu cầu, sở thích của khách hàng.
* Tham gia các khóa đào tạo nâng cao nghiệp vụ, tay nghề do nhà hàng, khách sạn, hiệp hội tổ chức.
* Tham gia các cuộc họp nội bộ định kỳ và đột xuất theo yêu cầu.
* Làm các báo cáo công việc liên quan.
* Thực hiện các công việc khác khi được yêu cầu.
 |

**Requirements/***Yêu cầu:*

Theo bản mô tả công việc giám sát quầy bar, để đảm nhiệm vị trí Giám sát bar, bạn cần bằng cấp hoặc chứng chỉ pha chế chuyên nghiệp. Tối thiểu 01 năm 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.
* 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:*