**JOB DESCRIPTION**

***BẢNG MÔ TẢ CÔNG VIỆC***

**JOB TITLE/** *Chức vụ* **: Bartender/** *Nhân viên pha chế*

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

**LEVEL/***Cấp bậc* **:**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Nhiệm vụ** | **Chi tiết công việc** |
| **Chuẩn bị nguyên vật liệu, dụng cụ pha chế** | * Nhận và kiểm tra chất lượng nguyên liệu: hoa quả, rượu, syrup…
* Đảm bảo số lượng nguyên liệu đủ để phục vụ cho khách hàng trong ca làm việc.
* Cho đá viên vào thùng chứa.
* Lau sạch các vật dụng phục vụ cho việc pha chế và đảm bảo khu vực quầy bar phải sạch sẽ.
* Kiểm tra và đảm bảo các thiết bị chuyên dụng hoạt động tốt.
* Gọt hoa quả, cắt tỉa đồ trang trí, chuẩn bị các loại nước ép.
 |
| **Pha chế thức uống theo yêu cầu của khách hàng** | * Tiếp nhận thông tin order từ nhân viên phục vụ và tiến hành pha chế theo yêu cầu của khách hàng.
* Đảm bảo thức uống được pha chế theo đúng công thức, định lượng chuẩn của loại thức uống đó hoặc theo yêu cầu của khách hàng.
* Với những Bartender có kỹ năng biểu biễn pha chế thì phải đảm bảo quy trình trình diễn được thực hiện hoàn hảo, không ảnh hưởng gì đến khách hàng.
* Trang trí thức uống bắt mắt, thu hút.
* Kiểm tra lại thức uống trước khi phục vụ khách.
 |
| **Tư vấn, xử lý phàn nàn của khách** | * Giới thiệu cho khách hàng những thức uống ngon, theo mùa mà nhà hàng – khách sạn đang phục vụ.
* Tư vấn cho khách hàng chọn loại thức uống phù hợp với sở thích.
* Giới thiệu rõ ràng về các nguyên liệu được dùng để pha chế cho khách hàng được biết.
* Xử lý các phàn nàn của khách đúng cách để khách hài lòng.
 |
| **Bảo quản nguyên liệu, dụng cụ** | * Đảm bảo các nguyên liệu pha chế được bảo quản đúng nhiệt độ, môi trường phù hợp.
* Rửa sạch các vật dụng dùng để pha chế vào cuối ca làm việc và bảo quản vị trí thích hợp.
* Khi phát hiện sứt mẻ, hư hỏng phải báo cáo ngay với Bar trưởng để giải quyết.
 |
| **Các công việc khác** | * Phối hợp lên ý tưởng menu thức uống cho nhà hàng – khách sạn.
* Tích cực tham gia các khóa đào tạo nâng cao tay nghề, kỹ năng.
* Chủ động đề xuất những ý tưởng để nâng cao chất lượng dịch vụ và cải tiến những kỹ thuật pha chế.
* Phối hợp với nhân viên phục vụ, bar trưởng, quản lý xử lý khi khách yêu cầu hủy đồ uống.
* Hỗ trợ công việc của các nhân viên trong bộ phận khi đông khách.
* Báo cáo với quản lý khi có sự cố xảy ra.
* Thực hiện các công việc khác khi được cấp trên yêu cầu.
 |

**Requirements/***Yêu cầu:*

**Trình độ:** Tốt nghiệp trung học cơ sở/trường dạy nghề ẩm thực

**Chứng chỉ:** Chứng chỉ pha chế

**Kinh nghiệm:** Ưu tiên có kinh nghiệm

**Kỹ năng:**

* Có kiến thức cơ bản về các loại thức uống có cồn.
* Thích giao tiếp và thân thiện
* Tin học văn phòng cơ bản
* Sạch sẽ và quản lý sắp xếp tốt khu vực làm việc.
* Mong muốn phát triển sự nghiệp trong ngành thức uống
* Có sức khỏe tốt

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:*