|  |
| --- |
| **HEADBAR - FELOTA BAKERY & BISTRO** |
| **Vị trí công việc** | Trưởng quầy Bar |
| **Bộ phận** | Pha chế |
| **Chức vụ** | Head Bar |
| **Báo cáo cho** | Cửa hàng trưởng (Outlet Manager) |



|  |  |
| --- | --- |
| **TT** | **Mô tả** |
| **Trách nhiệm** |
| 1 | * Nghiên cứu và sáng tạo sản phẩm để đáp ứng nhu cầu của khách hàng cũng như mô hình kinh doanh
 |
| 2 | * Hàng ngày, lên danh sách nguyên vật liệu và yêu cầu mua hàng phục vụ cho công việc bộ phận quầy bar.
 |
| 3 | * Tổ chức phân công nhân viên nhận hàng từ kho theo quy trình của cửa hàng và thực hiện việc bảo quản đúng cách.
 |
| 4 | * Đầu ca làm việc, thực hiện việc kiểm tra công tác chuẩn bị của nhân viên pha chế (về nguyên vật liệu, công cụ dụng cụ…) đảm bảo sẵn sàng phục vụ khách
 |
| 5 | * Giám sát quá trình pha chế thức uống, nhắc nhở nhân viên điều chỉnh kịp thời khi phát hiện sai sót
 |
| 6 | * Thử thức uống trước khi phục vụ khách, nếu không đáp ứng tiêu chuẩn thì yêu cầu nhân viên pha chế lại
 |
| 7 | * Điều động nhân viên thực hiện các công việc theo yêu cầu của Quản lý cấp trên
 |
| 8 | * Sắp xếp, phân công lịch làm việc cho nhân viên pha chế, tham gia vào quá trình phỏng vấn tuyển dụng nhân viên pha chế
 |
| 9 | * Hướng dẫn - đào tạo nhân viên nâng cao trình độ, kỹ năng pha chế (café, đồ uống có cồn,..)
 |
| 10 | * Đánh giá năng lực làm việc nhân viên quầy bar một cách công bằng - đề xuất khen thưởng nhân viên giỏi
 |
| 11 | * Phổ biến các thông tin, quy định, quy chế, tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ đến nhân viên.
 |
| 12 | * Báo cáo, xin ý kiến chỉ đạo từ cấp trên với những vấn đề ngoài thẩm quyền giải quyết
 |
| 13 | * Hỗ trợ nhân viên phục vụ khách khi cửa hàng đông hay thiếu nhân sự.
 |
| 14 | * Đề xuất ý tưởng cải thiện, nâng cao chất lượng dịch vụ cho cửa hàng, sáng kiến mới cho những chương trình ưu đãi.
 |
| 15 | * Báo cáo công việc hàng ngày cho cấp trên vào cuối ca làm việc, thực hiện các công việc khác khi được yêu cầu của cấp trên.
 |
| **Quyền hạn** |
| 1 | • Có quyền chủ động đề xuất các sản phẩm dịch vụ phù hợp và hiệu quả trong từng thời kỳ. |
| 2 | • Có quyền tham gia các hoạt động chung của phòng và của tập đoàn theo sự cho phép của cấp trên. |
| 3 | • Có quyền thụ hưởng các chính sách, quyền lợi theo quy định của công ty. |
|  | **Nghĩa vụ** |
| * Tuân thủ tất cả các nội quy, quy định của công ty.
* Không làm công việc thứ hai trong thời gian ký hợp đồng lao động với công ty.
* Bảo mật mọi thông tin liên quan của công ty.
* Báo cáo kết quả công việc theo tuần, tháng, quý, năm.
* Báo cáo đột xuất khi có yêu cầu của cấp trên.
* Tuân thủ và áp dụng 10 tiêu chí của cấp trên an toàn, kinh tế, môi trường, xã hội, công nghệ, PCCC, chất lượng, mục tiêu, kỹ thuật, ANTT.
* Thực hiện theo đúng cam kết đã ký trong hợp đồng lao động và các phụ lục đính kèm.
 |

**TIÊU CHUẨN**

|  |  |
| --- | --- |
| **Trình độ** | **Kinh nghiệm** |
| - Tốt nghiệp từ Trung cấp trở lên chuyên ngành quản trị kinh doanh, nhà hàng khách sạn tại các trường du lịch hoặc tương đương. | - Có ít nhất 1 năm kinh nghiệm làm việc trưởng bar tại các cơ sở kinh doanh F&B.- Có kinh nghiệm kiến thức về thức uống: Café, đồ uống có cồn- Có kinh nghiệm quản lý, và giải quyết vấn đề phát sinh từ khách hàng, nhân viên |
| **Yêu cầu khác** |
| • Khả năng quản lý, lãnh đạo, lên kế hoạch tốt. |
| • Có kiến thức kỹ năng chuyên ngành F&B. |
| • Có khả năng giao tiếp tốt.  |
| • Tác phong làm việc chuyên nghiệp. Chủ động, sáng tạo, nhiệt tình trong công việc. |
| • Nhanh nhẹn, trung thực, sẵn sàng làm việc theo ca, ngoài giờ. |
| • Xử lý tình huống tốt tình huống phát sinh, khách hàng phàn nàn. |
| • Có sức khỏe tốt, có trách nhiệm với công việc, khả năng làm việc dưới áp lực cao. |

**LƯƠNG VÀ PHÚC LỢI**

|  |  |
| --- | --- |
| **Lương** | **Phúc lợi** |
| - Thỏa thuận dựa trên kinh nghiệm và kỹ năng làm việc.  | - Thử việc: 30 ngày- Mức lương thử việc: 85% mức lương chính thức- Tham gia BHXH, BHYT, BHTN, công đoàn, lương tháng 13, thưởng doanh thu, QA/QC đối với Fulltime- Cơ hội thăng tiến cao |