**Bản mô tả công việc nhân viên Bartender**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Nhiệm vụ chính*** | ***Công việc cụ thể*** |
| **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.   ***Bạn muốn xem thêm:***[***Những loại ly chuyên phục vụ cocktail Bartender cần biết***](https://www.hoteljob.vn/tin-tuc/nhung-loai-ly-chuyen-phuc-vu-cocktail-bartender-can-biet) |
| **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. |