**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.
 |