Mô tả công việc nhân viên rửa bát là làm những công việc gì?

Nhân viên rửa bát thường làm việc trong các nhà hàng, khách sạn. Bài viết mô tả công việc nhân viên rửa bát sẽ cho bạn hiểu hơn về công việc này.

Nhân viên rửa bát một trong những nghề lao động chân tay phổ biến với mọi đối tượng lao động, có thể làm theo cả hình thức bán thời gian và toàn thời gian. Vậy quy trình làm việc của nhân viên rửa bát là gì? Mô tả công việc nhân viên rửa bát sẽ được trình bày chi tiết nhất trong bài viết dưới đây.

1. Khái quát về công việc nhân viên rửa bát

Một công việc không yêu cầu bằng cấp, không cần trình độ và kiến thức chuyên môn. Tuy nhiên, rửa bát lại là một công việc đòi hỏi người làm cần có một sức khỏe và kỹ năng, khéo léo trong công việc.

Rửa bát là không chỉ là một công việc mà bạn phải làm hằng ngày, mà đối với người khác thì đây còn là một nghề để có thể kiếm được ra tiền. Một công việc khá bần hàn, vất vả và nặng nhọc bởi họ không chỉ làm một công việc rửa bát không thôi mà còn thực hiện nhiều công việc kết hợp khác nhau nữa.

Đối tượng lao động thường làm các công việc này đó chính là lao động phổ thông đối với hình thức toàn thời gian, còn đối với hình thức bán thời gian có thể dành cho các sinh viên cũng có thể làm các công việc này. Thông thường các nhân viên rửa bát hay còn gọi theo cái tên khác là tạp vụ thường làm việc tại các nhà hàng, quán ăn, nhà hàng- khách sạn.

Vậy để hiểu hơn về quy trình làm việc và khối lượng công việc mà một nhân viên rửa bát cần thực hiện thì phần nội dung mô tả công việc nhân viên rửa bát chi tiết nhất sẽ mang đến cho các bạn những thông tin đầy đủ nhất về công việc này.

2. Mô tả công việc nhân viên rửa bát là làm gì?

Công việc của một nhân viên rửa bát có thể được chia ra làm 3 công đoạn làm việc chính đó là: dọn dẹp và làm sạch khu vực được phân công làm việc, chịu trách nhiệm sắp xếp và bảo quản các vật dụng trong bếp, và cuối cùng đó chính là công việc kiểm tra các thiết bị làm việc. Mỗi công đoạn làm việc được phân chia thành các công đoạn nhỏ khác nhau như sau:

2.1. Dọn dẹp và làm sạch các vật trong khu vực bếp

Khi rửa bát không chỉ là một công việc mà bạn phải làm hàng ngày mà nó còn trở thành một công việc để kiếm ra tiền, yêu cầu và quy trình làm việc cho công việc này cũng sẽ có những bước làm việc cụ thể như sau để đảm bảo sự an toàn cho các vật dụng và sức khỏe cho người dùng sau đó:

* Thực hiện việc dọn dẹp và làm sạch các vật dụng bao gồm dụng cụ ăn và cả dụng cụ để nấu như bát, chén, đũa, thìa, tô, nồi, chảo,...để tách biệt các vật dụng sạch và đã qua sử dụng thành hai khu vực tách biệt.
* Rửa các vật dụng ăn bằng mày rửa bát(nếu có), còn lại các vật dụng, đồ dùng nào không rửa bằng máy được thì sẽ rửa bằng tay, sử dụng dầu rửa bát với tỉ lệ hợp lý và đảm bảo các đồ dùng, vật dụng được sạch sẽ sau khi được rửa.
* Lau khô lại toàn bộ các vật dụng ăn trước khi sắp xếp và bỏ nó lại trên giá hoặc kệ tủ, trong tủ bát đĩa,..
* Đảm bảo các loại vật dụng còn nguyên vẹn sau khi được làm sạch, không bị vỡ, xước, sứt, mẻ.

Đó là công đoạn dọn dẹp và làm sạch các đồ dùng, vật dụng trong khu vực bếp mà nhân viên rửa bát cần đảm bảo trong suất quá trình làm việc.

2.2. Bảo quản đồ dùng vật dụng bếp được sắp xếp và phân bố hợp lý

Khi các bạn vào bếp của bất kỳ ngôi nhà nào mà thấy được sự ngăn nắp, gọn gàng thì có thể đoán và đồng thời đánh giá được gia chủ trong ngôi nhà đó là một người như thế nào. Sự bài trí và sắp xếp các vật dụng một cách hợp lý đúng chỗ sẽ khiến cho việc tìm kiếm và sử dụng một cách nhanh gọn và tiết kiệm được phần lớn thời gian làm việc.

Hơn nữa, khi mà nhân viên rửa bát làm việc trong  một môi trường chuyên nghiệp hơn đó là trong các nhà hàng khách sạn, công việc của họ sẽ phục vụ và có sự ảnh hưởng trực tiếp đến các vị trí làm việc khác trong bếp như: Bếp trưởng, bếp phó và các vị trí nấu nướng khác. Chính vì vậy nhân viên rửa bát phải đảm bảo rằng sự sắp xếp và bảo quản của họ đối với các vật dụng nấu và ăn trong khu vực bếp luôn gọn gàng, ngăn lắp và an toàn.

2.3. Chịu trách nhiệm làm sạch và bảo đảm tính vận hành các thiết bị làm việc và khu vực khác

Các thiết bị hỗ trợ trực tiếp cho công việc của nhân viên rửa bát đó chính là máy rửa bát, các vật dụng ăn, vật dụng nấu luôn phải được bảo đảm về chất lượng, sạch sẽ, an toàn và được sắp xếp một cách hợp lý nhất có thể. Bên cạnh đó, bồn rửa trong khu vực mà họ làm việc phải đảm bảo luôn được gọn gàng và sạch sẽ.

Trong trường hợp các thiết bị, đồ dùng, vật dụng trong bếp gặp phải bất cứ vấn đề gì như hỏng hóc, sứt mẻ, vỡ,...nhân viên rửa bát cần báo lại ngay với nhân viên kỹ thuật, và trưởng bộ phận phụ trách để có thể kịp thời sửa chữa, và mua các vật dụng phù hợp để bù vào đó.

Nhân viên rửa bát cũng có thể làm thêm công việc hỗ trợ nhân viên bồi bàn trong việc dọn các vật dụng, đồ dùng mà khách hàng đã sử dụng xong.

Trong một ca làm việc nhân viên rửa bát phải đảm bảo việc lau chùi và làm sạch khu vực mà họ phụ trách làm việc ít nhất 2 lần/ ca làm việc, việc làm này giúp cho sự di chuyển của mọi người được an toàn và dễ dàng hơn rất nhiều.

Ngoài các công việc chính như trên nhân viên rửa bát còn làm nhận các nhiệm vụ chính và làm theo sự chỉ đạo trực tiếp của bếp trưởng khi có yêu cầu.

3. Yêu cầu công việc của nhân viên rửa bát

Nhân viên rửa bát là một công việc tạp vụ - lao động phổ thông phổ biến. Vì vậy mà yêu cầu về trình độ và kiến thức chuyên môn là điều không cần thiết. Thay vào đó các yêu cầu về kỹ năng và phẩm chất cần có sẽ là các yếu tố cần thiết đối với công việc rửa bát.

Yêu cầu về kỹ năng làm việc: Kỹ năng ghi nhớ tất cả các công việc và vị trí các loại đồ dùng cần sắp xếp trong các căn bếp - tại nơi mà bạn cần làm việc.

Kỹ năng sắp xếp công việc và thời gian một cách hợp lý: Kỹ năng này được thể hiện ở chỗ nhân viên rửa bát phải sắp xếp các đồ dùng, vật dụng một cách hợp lý và theo quy định cụ thể. Bên cạnh đó, họ cũng cần phải biết được việc nào làm trước, việc nào làm sao để có thể phân chia thời gian hợp lý và cân bằng.

Yêu cầu về phẩm chất làm việc: Đối với công việc này người la động cần rèn luyện tính kiên trì, chăm chỉ, nhanh nhẹn, tháo vát và cẩn thận trong công việc, đảm bảo chất lượng sau khi làm sạch các loại bát, không sứt mẻ, không hỏng hóc.

Sức khỏe là điều tất nhiên mà bất cứ ai cũng cần phải có thì mới có thể đảm bảo được yêu cầu công việc. Tuy nhiên đối với công việc nhân viên rửa bát này thì yêu cầu về sức khỏe lại cao hơn, bởi vì họ phải đáp ứng được yêu cầu và khối lượng công việc rất lớn, phải làm việc chân tay liên tục, tiếp xúc với các loại hóa chất làm sạch,...áp lực trong công việc cũng không hề nhỏ đối với công việc này.

4. Mức lương và quyền lợi của nhân viên rửa bát là gì?

Bàn về mức lương của nhân viên rửa bát tại các nhà hàng, khách sạn thì mức lương có thể được chia ra thành các cấp bậc khác nhau cụ thể:

* Lương cố định toàn thời gian
* Lương theo ca - bán thời gian có thể thay đổi linh hoạt luân phiên

Mức lương cơ bản và thông thường mà một nhân viên rửa bát nhận được khi làm việc tại các nhà hàng khách sạn đó là từ 4 triệu đến 5 triệu đồng đối với nhân viên làm toàn thời gian cố định( chưa tính các khoản được thưởng và thêm các khoản phụ cấp khác nữa), còn đối với nhân viên làm bán thời gian thì mức lương có thể được tính theo giờ làm việc là từ 20.000 cho đến 25.000 vnđ/ hoặc 27.000vnđ/ giờ làm việc. Cà làm việc có thể được chia ra thành các khoảng thời gian khác nhau, mỗi ca vẫn đảm bảo đủ 8 tiếng, hoặc làm cho đến khi hết khách thì thôi.

Đối với nhân viên làm việc có định, toàn thời gian bên cạnh mức lương nhân viên rửa bát còn được hưởng các quyền lợi như được hưởng đầy đủ các chế độ phúc lợi và các phụ cấp của công ty, được đóng các loại bảo hiểm khi hết thời gian thử việc và đi làm chính thức, được xét khen thưởng rõ ràng theo tháng, quý, năm và được nghỉ phép theo quy định của công ty, nhà hàng, khách sạn.

Có thể nói công việc nhân viên rửa bát là một trong những công việc lao động chân tay khá vất vả và nặng nhọc. Tuy nhiên không phải là không có cơ hội thay đổi nghề nghiệp bởi thực tế cho thấy, trong quá trình họ làm việc họ cũng có thể học hỏi cách nấu nướng từ các đầu bếp, nhân viên bếp trong khu vực làm việc, từ đó có thể thay đổi và chuyển hướng làm các công việc khác nhau trong bếp.

Như vậy, ta có thể thấy được một điều rằng cơ hội thay đổi vị trí công việc là không hề giới hạn đối với công việc nhân viên rửa bát này.

5. Nguồn thông tin tham khảo đối với công việc nhân viên rửa bát

Với hệ thống thông tin đa dạng về các lĩnh vực, ngành nghề timviec365.vn sẽ không làm bạn thất vọng. Từ những công việc mang tính chuyên ngành cho đến những công việc lao động phổ thông, việc làm chân tay mà cụ thể là công việc nhân viên rửa bát trong bài viết trên.

Chính vì vậy hãy tìm và truy cập vào timviec365.vn để có thể cập nhật thêm các thông tin hữu ích nhất về các công việc như nhân viên rửa bát và các công việc có liên quan khác các bạn nhé.

Thông qua bài viết mô tả công việc nhân viên rửa bát, với các nội dung chính về quy trình làm việc, yêu cầu công việc, mức lương và quyền lợi cùng các điều hướng nguồn thông tin tham khảo được trình bày như trên, hy vọng các bạn đã phần nào hiểu thêm về công việc nhân viên rửa bát, nắm được các kiến thức cần thiết trước khi tìm và làm việc tại bất kỳ công ty, nhà hàng, khách sạn nào để đảm bảo quyền lợi cho bản thân mình.