

Barman especializado – sin propina UF4121

Descripción del trabajo:

El Bartender Premium es un mixólogo que crea cócteles y otras bebidas de calidad para mejorar la experiencia gastronómica de los consumidores en una variedad de sitios de clientes, incluyendo salas, estadios, oficinas corporativas, hospitales y campus universitarios. Las responsabilidades generales del cargo incluyen aquellas señaladas a continuación, pero Sodexo puede identificar otras responsabilidades del puesto. Estas responsabilidades pueden diferir según las necesidades del negocio y los requisitos del cliente.

Responsabilidades generales:

- Crea cócteles clásicos e innovadores, que incluye seleccionar la cristalería, decorar los tragos y educar a los consumidores sobre el menú de bebidas.
- Evalúa las necesidades y preferencias de los consumidores para hacer recomendaciones.
- Toma pedidos y sirve bebidas, ya sea directa o indirectamente a través del personal de servicio.
- Cumple con todas las regulaciones de alimentos y bebidas, asegurando que el bar funcione de manera eficiente, que incluye revisar los documentos de los clientes para verificar que cumplan los requisitos de edad para comprar alcohol.
- Configura y mantiene el área del bar, asegurándose de que esté ordenada, sanitaria y bien surtida, incluyendo abastecer el hielo, bebidas (cerveza, vino, licor), cortar fruta de la barra, preparar mezclas especiales y limpiar cristalería, utensilios y otras necesidades del bar.
- Registra todas las ventas, cobra dinero, opera una caja de pago electrónico/tarjeta de crédito/efectivo y sigue todos los procedimientos de manejo de efectivo según sea necesario.
- Puede ser responsable de capacitar y supervisar a los empleados según lo dirigido por la gerencia del sitio.
- Puede preparar y/o vender alimentos.
- Asiste a todas las capacitaciones sobre alergias y enfermedades transmitidas por alimentos durante el trabajo.
- Cumple con todas las políticas y procedimientos del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) de Sodexo.
- Informa cualquier accidente o lesión puntualmente.
- Cumple con todas las políticas y procedimientos de la compañía en cuanto a seguridad y gestión de riesgos.
- Participa en reuniones de seguridad, capacitaciones en seguridad y evaluaciones de peligros habituales.

- Asiste a los programas de capacitación (presenciales y virtuales) según lo asignado.
- Puede realizar otros deberes y responsabilidades según lo asignado.

Calificaciones laborales:

Experiencia/conocimiento:

- Diploma de educación secundaria (high school), diploma de educación general (General Education Diploma, GED) o equivalente.
- 2 a 3 años de experiencia relacionada; se prefiere un enfoque en establecimientos de alta gama o gestión hotelera.
- Competencia en la creación de cócteles y conocimiento profundo de diferentes tipos de alcohol y mezclas.

Habilidades/aptitud:

- Muy versado en el arte de mezclar, adornar y servir bebidas de acuerdo con las recetas o las preferencias de los consumidores.
- Comprensión de las obligaciones legales, incluidas las leyes relacionadas con el consumo responsable de alcohol y el control de los documentos para verificar la edad legal para beber.
- Se presenta de un modo profesional ante los demás y comprende que la honestidad y la ética son esenciales.
- Capacidad de mantener una actitud positiva.
- Capacidad de comunicarse con los compañeros de trabajo y otros departamentos con profesionalismo y respeto.
- Mantiene una relación profesional con todos los compañeros de trabajo, representantes de proveedores, supervisores, gerentes, consumidores y representantes de clientes.
- Capacidad de utilizar una computadora y/u otro equipo informático básico.
- Buenos conocimientos prácticos para la preparación de alimentos.

Licencia/calificaciones

Certificaciones:

- Si corresponde, cuenta con la licencia, certificación o permiso adecuados para atender un bar y/o servir comida en la ciudad y el estado en los que se realizará el trabajo.
- Se valoran las certificaciones o formación en mixología.

Calificaciones generales:

- Disposición y receptividad ante el aprendizaje y crecimiento.
- Madurez en el juicio y comportamiento.
- Mantiene estándares elevados en las áreas de trabajo y la apariencia.
- Mantiene una actitud positiva.

- Se valora la capacidad de trabajar con un horario flexible.
- Debe cumplir con cualquier requisito del código de vestimenta.
- Asiste a trabajar y se presenta para el turno programado a tiempo, con la regularidad suficiente.

Requisitos físicos:

- Visión cercana, visión a distancia, visión periférica, percepción de profundidad y la capacidad de ajustar el enfoque, con o sin lentes correctivos.
- Una cantidad significativa de caminar o circular por otros medios.
- Capacidad de trabajar de pie durante largos períodos de tiempo (hasta 8 horas).
- Capacidad de alcanzar, doblarse, agacharse, empujar y/o halar, y con frecuencia levantar hasta 35 libras y ocasionalmente levantar/mover 40 libras.

Condiciones de trabajo (puede agregar condiciones adicionales específicas para el lugar de trabajo definido):

- Generalmente en un ambiente bajo techo; no obstante, puede supervisar actividades y eventos al aire libre.
- Un horario variado que incluye noches, días feriados, fines de semana y horas adicionales conforme requiera el negocio.
- Mientras realiza las tareas de este trabajo, el empleado se encuentra principalmente en un entorno controlado y templado; sin embargo, puede verse expuesto al calor/frío durante el apoyo de actividades al aire libre.
- El nivel de ruido en el ambiente de trabajo normalmente es entre moderado y fuerte.

Descripción de la unidad: Identificar tareas laborales específicas de la unidad y calificaciones con relación a este trabajo. Enumerar cualquier idioma, software o registro requerido para desempeñar este trabajo. Describa las habilidades típicas de redacción, diálogo y presentación requeridas para este trabajo e identifique la audiencia.

La firma del empleado constituye su comprensión de las responsabilidades, las calificaciones, los requisitos y las condiciones de trabajo del puesto:

Empleado _____ Fecha _____
Gerente _____ Fecha _____