

Mesero de banquetes

UF4125

Descripción del trabajo:

El mesero de banquetes brinda servicios de comida y bebida a los invitados que asisten a eventos de catering, incluyendo reuniones, recepciones, almuerzos, cenas, etc. y funciones especiales. Esta función apoya una variedad de estilos de servicio que incluyen desde bufets informales hasta comidas formales servidas en plato y servicio de aperitivos en bandeja. Los meseros de banquetes juegan un papel clave en crear una experiencia positiva para los invitados al proporcionar un servicio atento, profesional y oportuno durante los eventos.

Los meseros de banquetes trabajan bajo la dirección del capitán de banquetes y del supervisor de banquetes y participan activamente en el montaje del evento, la ejecución del servicio y el desmontaje. Las responsabilidades pueden variar según el tamaño del evento, el estilo de servicio y las necesidades del negocio.

Responsabilidades generales:

- Proporcionar servicio de comida y bebida a los invitados durante eventos con banquetes y catering.
- Ayudar con el montaje de salas de banquetes y áreas de servicio de acuerdo con las órdenes de eventos de banquetes (Banquet Event Orders, BEO).
- Servir alimentos y bebidas utilizando métodos de servicio apropiados, incluyendo servicio en platos, servicio de bufet y distribución de aperitivos en bandeja.
- Mantener interacciones profesionales y corteses con los invitados en todo momento.
- Seguir el horario de servicio y las instrucciones proporcionadas por el capitán de banquetes.
- Mantener la limpieza y la organización de mesas, estaciones de servicio y áreas de trabajo durante los eventos.
- Despejar las mesas, reordenar los cubiertos y ayudar a mantener los estándares de presentación.
- Comunicar las solicitudes o necesidades de servicio de los invitados al capitán o supervisor de banquetes.
- Seguir las regulaciones del Departamento de Salud y las normas de Sodexo para la seguridad alimentaria y el saneamiento.
- Cumplir con las leyes y políticas de suministro responsable de alcohol al servir bebidas alcohólicas.
- Ayudar con las actividades de desmontaje, limpieza y reacondicionamiento después de los eventos.
- Asistir a las reuniones informativas previas a los eventos, capacitación y

reuniones de seguridad requeridas.

- Informar accidentes, lesiones o condiciones inseguras de manera oportuna.
- Realizar otros deberes y responsabilidades según lo asignado.

Calificaciones laborales:

Experiencia/conocimiento:

- Se prefiere diploma de educación secundaria (high school), diploma de educación general (General Education Diploma, GED) o experiencia equivalente.
- Se prefiere experiencia previa en banquetes, catering, servicio de comida u hospitalidad.
- Debe cumplir con los requisitos de edad mínima para servir alcohol según las regulaciones locales y estatales.

Habilidades/aptitud:

- Fuertes habilidades en servicio al cliente y hospitalidad.
- Capacidad de seguir instrucciones escritas y verbales con precisión.
- Capacidad de trabajar eficazmente en un entorno dinámico basado en eventos.
- Fuertes habilidades de trabajo en equipo y comunicación.
- Atención a los detalles y estándares de presentación.
- Capacidad de permanecer profesional y tranquilo durante eventos muy concurridos.

Licencia/calificaciones

Certificaciones

- Debe mantener una certificación válida de TIPS (Training for Intervention Procedures), TEAM (Techniques for Effective Alcohol Management) o certificación equivalente para el suministro de bebidas alcohólicas, y cumplir con todos los requisitos de capacitación sobre alcohol específicos del estado.
- También puede requerirse una certificación de manipulador de alimentos, dependiendo de las regulaciones estatales o locales.

Calificaciones generales:

- Disposición a aprender y crecer dentro de las operaciones de banquetes.
- Madurez en el juicio y conducta profesional.
- Mantiene altos estándares de limpieza, servicio y apariencia.
- Asistencia y puntualidad confiables de acuerdo con las políticas de puntualidad y asistencia de Sodexo y los horarios de eventos.
- Capacidad para trabajar en un horario flexible, incluyendo noches, fines de semana, días festivos y horarios extendidos de eventos.
- Debe cumplir con todos los requisitos del código de vestimenta.

Requisitos físicos:

- Visión cercana, visión a distancia, visión periférica, percepción de profundidad y la capacidad de ajustar el enfoque, con o sin lentes correctivos.
- Capacidad para caminar o permanecer de pie durante largos períodos de tiempo, a lo largo de toda la duración de un turno, que a menudo puede exceder las 8 horas.
- Levantar, transportar y manipular bandejas, platos y artículos de servicio con frecuencia.
- Capacidad para alcanzar, doblarse, inclinarse, empujar y tirar.
- Capacidad para levantar y mover con frecuencia hasta 35 libras y ocasionalmente levantar y mover hasta 50 libras.

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

- Trabaja principalmente en salas de banquetes, espacios para reuniones y lugares para eventos.
- Exposición a entornos de servicio dinámicos, multitudes y niveles de ruido de moderados a fuertes.
- Puede trabajar en ambientes interiores o exteriores, dependiendo de la ubicación del evento.
- Puede estar expuesto a una variedad de temperaturas durante las actividades de montaje y desmontaje.

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 _____