

Ayudante de bar/asistente de bebidas

UF4082

Descripción del trabajo:

El ayudante de bar/asistente de bebidas apoyará al barman. Las tareas incluyen preparar los suministros y herramientas necesarios, limpiar todos los equipos y áreas, trancar puertas, etc. Preparar, surtir y mantener las áreas de trabajo. Surtir hielo, cristalería y productos de papel. Retirar los productos sucios de la barra y las mesas. Mantener las zonas de trabajo, barra, mueble bar, mesas y demás utensilios limpios y en buen estado, siguiendo todas las pautas de preparación. Este puesto existe en diversos entornos de trabajo. Las responsabilidades generales del cargo incluyen aquellas señaladas a continuación, pero Sodexo puede identificar otras responsabilidades del puesto. Estas responsabilidades pueden diferir entre cuentas, dependiendo de las necesidades comerciales y los requerimientos del cliente.

Responsabilidades generales:

- Mantener la limpieza y el estado del bar, el mueble del bar, las mesas y otras herramientas.
- Controlar y ayudar al barman a mantener la cantidad adecuada de productos, como varillas para revolver, servilletas, cristalería, etc.
- Recoger los vasos vacíos de la barra y lavar la cristalería según sea necesario para garantizar un suministro adecuado para servir a los clientes.
- Puede reemplazar y realizar requisitos de mantenimiento rutinarios en barriles de cerveza pesados.
- Prepara guarniciones frescas para las bebidas, empleando el sistema "First-in, First-out" (FIFO).
- Surte el hielo, la cristalería y los productos de papel.
- Reabastece el bar o la estación indicada con provisiones, y traslada las provisiones al área del bar.
- Surte los refrigeradores de cerveza y las máquinas de barril según sea necesario.
- Anticipa y comunica las necesidades de reposición.
- Protege los licores, cervezas, vinos, refrigeradores, vitrinas y áreas de almacenamiento.
- Mantiene la limpieza del área del bar, los cajones de cerveza y áreas de almacenamiento y refrigeración para cumplir con las normas del código sanitario.
- Sirve hielo de los baldes de hielo, lo traslada a las áreas de servicio y repone los recipientes de hielo para el consumo.
- Se asegura que la vajilla esté en buenas condiciones, e informa cualquier defecto para que se repare.
- Recupera y traslada la vajilla sucia a la zona de lavar platos.
- Mantiene las existencias y exhibe los alimentos de acuerdo con las normas establecidas.

- Recibe el inventario y proporciona productos para las bebidas.
- Retira las cajas y los materiales reciclables regularmente.
- Limpia y desinfecta la estación de trabajo y los equipos.
- 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 habituales, capacitación en seguridad y evaluaciones de peligros.
- 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 experiencia equivalente.
- De 0 a 1 año de experiencia laboral relevante.
- Debe tener la edad mínima requerida para servir alcohol o trabajar como barman según las regulaciones locales y estatales.

Habilidades/aptitud:

- Se presenta de un modo profesional ante los demás y comprende que la honestidad y 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 usar una computadora.
- Escuchar atentamente los pedidos de los clientes, describir los tragos y la comida, y hacer recomendaciones del menú.
- Conversar con los clientes sobre diversos temas para crear un ambiente cordial y agradable en el bar.
- Capacidad para contar y dar el cambio con precisión en transacciones que implican grandes sumas de dinero.
- Capacidad de usar una calculadora, contadores de billetes y contadores de monedas.
- Capacidad para trabajar bien en un entorno de alto estrés y ritmo rápido.

Licencia/calificaciones

Certificaciones:

- Capacitación sobre alcohol TIPS (Training for Intervention Procedures), TEAM (Techniques for Effective Alcohol Management) o equivalente, y debe cumplir con todos los requisitos de capacitación sobre alcohol específicos del estado.

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.
- Capacidad de trabajar un horario flexible basado en las necesidades operativas. El horario puede incluir noches y fines de semana.
- 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 para caminar o permanecer de pie durante largos períodos de tiempo, a lo largo de toda la duración de un turno, que puede exceder las 8 horas.
- Capacidad de alcanzar, doblarse, agacharse, empujar y/o halar, y con frecuencia levantar hasta 35 libras y ocasionalmente levantar/mover 50 libras.
- Lavar y secar las manos con frecuencia.
- Utilizar cortadores de cajas para abrir cajas y asegurar el uso y almacenamiento adecuados de los cuchillos.
- Utilizar procedimientos adecuados al levantar objetos.

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

- Generalmente en un ambiente bajo techo; no obstante, puede participar en 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 desempeñe los deberes de este trabajo, el empleado se encuentra principalmente en un ambiente controlado y templado; no obstante, puede verse expuesto al calor/frío.
- 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** _____