

Barman de cerveza

UF4127

Descripción del trabajo:

El barman de cerveza brinda un servicio de cerveza rápido y eficiente a los clientes en puestos de cerveza o lugares de bebidas designados durante los eventos. Este papel se centra en las ventas de cerveza de alto volumen, el suministro responsable de alcohol y el mantenimiento de la velocidad del servicio durante los eventos en vivo. Los barman de cerveza apoyan la satisfacción de los clientes al ofrecer tiradas precisas, mantener estaciones de trabajo organizadas y garantizar el cumplimiento de las leyes de suministro de alcohol y los estándares de la compañía.

Los barman de cerveza trabajan principalmente en puestos de cerveza designados, bares portátiles o puestos de bebida con menús limitados centrados en cerveza y bebidas selectas. Las responsabilidades pueden variar según el diseño del lugar, el tipo de evento y el modelo de servicio.

Responsabilidades generales:

- Servir cerveza y bebidas alcohólicas y no alcohólicas aprobadas de acuerdo con las ofertas del menú.
- Servir cerveza con precisión mientras mantiene la velocidad y la precisión durante los períodos de servicio pico.
- Verificar la identificación de los clientes y cumplir con todas las leyes y políticas de suministro responsable de alcohol.
- Procesar las transacciones con precisión utilizando sistemas POS aprobados o dispositivos de pago sin efectivo.
- Seguir todas las políticas y los procedimientos de Sodexo con respecto al manejo del efectivo.
- Mantener la limpieza, organización y presentación de las estaciones de cerveza y áreas de servicio.
- Abastecer la cerveza, vasos, hielo y suministros antes y durante los eventos para apoyar el servicio sin interrupciones.
- Supervisar los niveles de productos y coordinar el reabastecimiento según sea necesario durante los eventos.
- Mantener la conciencia del flujo de consumidores y la actividad circundante en entornos de eventos ocupados.
- Proporcionar un servicio cortés y profesional al cliente mientras gestiona transacciones de alto volumen.
- Seguir las normas de seguridad alimentaria, saneamiento y seguridad en todo momento.
- Asistir a las reuniones informativas previas a los eventos, capacitación y

reuniones de seguridad requeridas.

- Informar de las inquietudes de los clientes, problemas de servicio o condiciones inseguras a los supervisores de inmediato.
- Ayudar a desmontar, limpiar y asegurar las áreas de servicio de cerveza después de los eventos.
- 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 puestos de comida, bebidas o servicio al cliente.
- Debe cumplir con los requisitos de edad mínima para servir alcohol según las regulaciones locales y estatales.

Habilidades/aptitud:

- Capacidad de trabajar eficazmente en entornos de eventos dinámicos con alto volumen de ventas.
- Fuerte atención a la precisión, velocidad y suministro responsable de alcohol.
- Capacidad de seguir instrucciones escritas y verbales con precisión.
- Fuertes habilidades en servicio al cliente y comunicación.
- Capacidad de permanecer profesional y enfocado durante períodos de servicio ocupados.

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.
- Puede requerirse una certificación de manipulador de alimentos, dependiendo de las regulaciones estatales o locales.

Calificaciones generales:

- Disposición a aprender y cumplir con los estándares de servicio de alcohol y puestos de bebidas.
- Madurez en el juicio y conducta profesional.
- Mantiene altos estándares de limpieza, organización y apariencia.
- Asistencia y puntualidad confiables de acuerdo con las políticas 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 y seguridad.

Requisitos físicos:

- 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 cajas de bebidas, barriles, vasos y hielo con frecuencia.
- Capacidad para levantar y mover con frecuencia hasta 35 libras y ocasionalmente levantar y mover hasta 40 libras.
- Capacidad para alcanzar, doblarse, inclinarse, empujar y tirar.

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

- Trabaja principalmente en entornos de puestos de bebidas y cerveza durante eventos en vivo.
- Exposición a grandes multitudes, condiciones de servicio dinámicas y niveles de ruido de moderados a fuertes.
- Puede trabajar en ambientes interiores o exteriores, dependiendo del lugar y el tipo de evento.
- Puede estar expuesto a áreas de almacenamiento en frío, hielo y equipos de bebidas.

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 _____