

2025

Barman - con propinas **UF463T**

Descripción del trabajo:

El barman proporcionará un excepcional servicio al cliente, y mezclará y servirá tragos a los patrones, directamente o a través de los meseros, de forma rápida y sin desperdicios. Los bármanes deben trabajar bien con los meseros y otros empleados para asegurarse de que los clientes reciban un servicio rápido. El barman también será responsable de la gestión de efectivo, el recuento de inventario, el almacenamiento, la limpieza y la organización. 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:

- Recibe a los clientes, mezcla y sirve tragos con y sin alcohol y crea recetas para tragos con adornos adecuados.
- Controla la identificación de los clientes para verificar los requisitos de edad para la compra de alcohol.
- Se asegura que el área asignada del bar esté completamente equipada con las herramientas y productos necesarios para mezclar bebidas y servir a los clientes.
- Prepara recuentos de inicio precisos y emite pedidos de inventario o de compra según sea necesario para reponer los suministros.
- Los bármanes deben ser cordiales, diplomáticos y atentos al tratar con los clientes.
- Toma los pedidos de bebidas del personal de servicio o directamente de los patrones.
- Puede ayudar a recoger y servir comida a los clientes de la cocina.
- Corta y quita las semillas de la fruta para decorar bebidas.
- Organiza los artículos de la barra/carrito y los vasos para que estén presentados de buena manera.
- Mantiene el área del carrito/barra en condición limpia y sanitaria.
- Limpia los vasos, utensilios y equipos del bar; limpia las barras, las áreas de trabajo y las mesas.
- Limpia y organiza el refrigerador de cerveza cuando corresponda.
- 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 realizar el inventario y revisar las existencias y los pedidos.
- Reabastecer el bar con cerveza, licor, vino, cristalería, jugos, etc., y asegurar la rotación adecuada del producto.

2025

- Preparar el banco de la estación para asegurar la cantidad adecuada de efectivo al comienzo de cada turno o evento.
- Aprender y utilizar procedimientos operativos para el sistema POS y registrarse para procesar eficientemente las transacciones de los clientes.
- Verificar la autenticidad de las facturas.
- Verificar continuamente el cajón de la caja para mantener los saldos adecuados en todo momento.
- 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 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.
- Capacidad de preparar una amplia gama de recetas de bebidas y mezclar las bebidas correctamente.
- Debe tener o más de la edad mínima para servir alcohol o bartend según las regulaciones locales de la ciudad y el estado

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.

2025

- 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.
- Conocimiento de recetas de cócteles clásicos y contemporáneos.
- 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 de forma independiente, así como parte de un equipo.
- Capacidad para trabajar bien en un entorno de alto estrés y ritmo rápido.

Licencia/calificaciones

Certificaciones:

- Si corresponde, cuenta con la licencia, certificación o permiso adecuados para atender un bar en la ciudad y el estado en los que se realizará el trabajo.
- Entrenamiento sobre alcohol TIPS (Training for Intervention Procedures) o TEAM (Techniques for Effective Alcohol Management), o equivalente.

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 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.
- Debe ser capaz de realizar movimientos repetitivos.
- El empleado con frecuencia tendrá las manos en agua jabonosa y/o productos químicos de limpieza y desinfección.

2025

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, así como por el uso de diversos equipos.
- 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.

2025

Empleado _____ **Fecha** _____
Gerente _____ **Fecha** _____