

Capitán de banquetes **UF4123**

Descripción del trabajo:

El capitán de banquetes proporciona liderazgo directo en el lugar durante los banquetes y eventos con servicio de catering, coordinando la ejecución del servicio y dirigiendo a los meseros y porteros de banquetes. Esta función actúa como responsable principal del servicio para los eventos asignados y se encarga de garantizar que el servicio se preste de acuerdo con las órdenes de eventos para banquetes (Banquet Event Orders, BEO), los plazos y los estándares de servicio.

El capitán de banquetes participa activamente en el montaje, servicio y desmontaje de los eventos mientras mantiene un fuerte enfoque en la satisfacción de los invitados, la comunicación y la atención al detalle. Este puesto trabaja estrechamente con el supervisor de banquetes, el equipo culinario y el personal de servicio para garantizar que los eventos se ejecuten sin problemas y de manera profesional. Las responsabilidades pueden variar según el tamaño del evento, el estilo de servicio y las necesidades del negocio.

Responsabilidades generales:

- Proporcionar liderazgo en el lugar para banquetes y eventos de catering.
- Dirigir a los meseros y porteros de banquetes durante el montaje, servicio y desmontaje.
- Revisar las órdenes de eventos de banquetes (Banquet Event Orders, BEO) antes de los eventos y asegurarse que el servicio se ejecute según las especificaciones.
- Realizar reuniones informativas previas al evento con el personal de servicio para revisar los detalles del evento, el flujo de servicio y las tareas.
- Asegurarse de que las salas de banquetes y las áreas de servicio estén bien configuradas, limpias y listas para presentar.
- Coordinar el horario de servicio con los equipos culinarios y de bebidas para apoyar la entrega precisa y oportuna.
- Supervisar la calidad del servicio y la experiencia de los invitados durante los eventos y hacer los ajustes necesarios.
- Mantener una comunicación clara con el supervisor de banquetes con respecto al progreso o los problemas durante los eventos.
- Reforzar los estándares de uniformes adecuados, aseo y apariencia profesional.
- Garantizar el cumplimiento de las políticas de seguridad alimentaria, saneamiento, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) y suministro de alcohol.
- Abordar las solicitudes de los invitados o los problemas de servicio con prontitud.

- y escalar los problemas cuando sea apropiado.
- Ayudar con la capacitación y la incorporación del personal de servicio de banquetes según las indicaciones.
- Asegurar el manejo y almacenamiento adecuado del equipo de banquete, vajilla, cristalería, artículos de tela y suministros.
- Apoyar las actividades de desmontaje, limpieza y reacondicionamiento después de los eventos.
- Asistir a la capacitación, reuniones de seguridad y reuniones previas a los eventos 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.
- Mínimo de 1 a 3 años de experiencia en banquetes, catering o servicio de alimentos y bebidas.
- Se prefiere experiencia previa como líder o capitán en un ambiente de banquetes o eventos.
- Debe cumplir con los requisitos de edad mínima para servir alcohol según las regulaciones locales y estatales.

Habilidades/aptitud:

- Fuertes habilidades de liderazgo y trabajo en equipo.
- Capacidad de proporcionar instrucciones claras y apoyo al personal de servicio.
- Fuertes habilidades organizativas y atención al detalle.
- Capacidad para gestionar el flujo de servicio en entornos de eventos dinámicos.
- Fuertes habilidades en servicio al cliente y resolución de problemas.
- Capacidad de comunicarse eficazmente con el personal, los supervisores y los equipos culinarios.
- Capacidad de seguir e implementar las instrucciones escritas y verbales con precisión.

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 asumir una responsabilidad creciente.
- Madurez en el juicio y conducta profesional.
- Mantiene altos estándares en cuanto a la ejecución del servicio, limpieza 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.
- Capacidad de moverse con frecuencia a través de salas de banquetes, cocinas y áreas de servicio.
- 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** _____