

Supervisor de bebidas

UF4129

Descripción del trabajo:

El supervisor de bebidas supervisa las operaciones de servicio de bebidas para eventos y funciones diarias, asegurando una ejecución consistente, el cumplimiento de las leyes de suministro de alcohol y una experiencia de alta calidad para los clientes. Esta función proporciona supervisión directa a los camareros, asistentes de bebidas y personal de apoyo y trabaja estrechamente con la administración, los equipos culinarios y el liderazgo de eventos para garantizar que el servicio de bebidas se alinea con las especificaciones del evento y los estándares operativos.

El supervisor de bebidas normalmente trabaja dentro de un espacio de eventos y puede apoyar varios formatos de servicio, incluyendo bares, recepciones, áreas premium, banquetes, etc. y eventos especiales. Este puesto es responsable de supervisar el personal, el flujo de servicio, el control de inventario y la resolución de problemas relacionados con las operaciones de bebidas. Las responsabilidades pueden variar según la cuenta, en función de las necesidades del negocio y los requisitos del cliente, y se pueden asignar tareas adicionales según sea necesario.

Responsabilidades generales:

- Proporcionar supervisión in situ de las operaciones de servicio de bebidas durante eventos y turnos asignados.
- Supervisar a los camareros, los encargados de bebidas y el personal de apoyo para garantizar que se cumplan los estándares de servicio.
- Asignar personal a estaciones de bebidas, bares o áreas de servicio y ajustar las asignaciones según sea necesario durante los eventos.
- Liderar reuniones previas al evento o al turno para revisar los detalles del evento, los menús de bebidas, las expectativas de servicio y los requisitos de cumplimiento.
- Asegurarse de que todo el personal de bebidas siga las leyes de suministro responsable de alcohol y las políticas de la compañía, incluidos los procedimientos de verificación de edad.
- Supervisar el flujo del servicio de bebidas, las líneas de huéspedes y la calidad del servicio, haciendo ajustes en tiempo real según sea necesario.
- Asegurarse de que los bares y las estaciones de bebidas estén bien abastecidos, organizados y listos para presentar.
- Coordinar con la administración en lo que respecta a las necesidades de personal, los niveles de inventario y los problemas operativos.
- Apoyar la capacitación y la incorporación del personal de bebidas durante el servicio según sea necesario.

- Asegurar el manejo preciso del inventario de bebidas, suministros y equipos.
- Reforzar los estándares de uniformes adecuados, el aseo y la apariencia profesional para el personal de bebidas.
- Abordar las preocupaciones del público o los problemas de servicio con prontitud y escalar a la gerencia según corresponda.
- Garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria, saneamiento, HACCP y seguridad relacionadas con el servicio de bebidas.
- Supervisar las prácticas de manejo de efectivo y punto de venta (Point of Sale, POS) relacionadas con las operaciones de bebidas, cuando corresponda.
- Asegurarse que las áreas de bebidas de desmonten, limpien y aseguren de manera adecuada después de los eventos.
- Asistir a la capacitación, reuniones de seguridad y sesiones de planificación requeridas.
- Asegurarse de que todos los accidentes, lesiones o incidentes se informen con prontitud y de acuerdo con la política.
- Realizar otras tareas según se asignen.

Calificaciones laborales:

Experiencia/conocimiento:

- Diploma de educación secundaria (high school), diploma de educación general (General Education Diploma, GED) o experiencia equivalente.
- Mínimo de 2 a 4 años de experiencia en bebidas, bar o servicio de alimentos y bebidas.
- Se prefiere experiencia previa de supervisión o liderazgo en operaciones de bebidas o eventos.
- Debe cumplir con los requisitos de edad mínima para servir alcohol según las regulaciones locales y estatales.
- Conocimiento práctico de las normas de suministro de alcohol responsables y operaciones de bebidas.

Habilidades/aptitud:

- Se presenta de una manera altamente profesional y entiende la importancia de la honestidad y la ética.
- Fuertes habilidades de liderazgo y coordinación de equipo.
- Capacidad de proporcionar instrucciones claras y apoyo al personal de servicio de bebidas.
- Fuertes habilidades organizativas y de resolución de problemas en un entorno dinámico.
- Capacidad de gestionar varias áreas de servicio de bebidas o prioridades al mismo tiempo.

- Habilidades de comunicación efectivas con el personal, la gerencia y el público.
- Fuertes habilidades de servicio al cliente con la capacidad de resolver inquietudes de manera profesional.
- Capacidad de comprender y aplicar las instrucciones escritas y verbales con precisión.
- Familiaridad con los sistemas POS y los equipos de servicio de bebidas.

Licencia/calificaciones

Certificaciones

- Entrenamiento sobre alcohol TIPS (Training for Intervention Procedures) o TEAM (Techniques for Effective Alcohol Management), o equivalente.

Calificaciones generales:

- Disposición a aprender, crecer y asumir una responsabilidad creciente.
- Madurez en el juicio y comportamiento.
- Mantiene altos estándares de limpieza, organización y apariencia.
- Asistencia y puntualidad fiables de acuerdo con las políticas de puntualidad y asistencia de Sodexo y los horarios de operación del cliente.
- Capacidad de trabajar con un horario flexible basado en las necesidades del negocio, 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.
- Se requiere caminar y desplazarse considerablemente por las áreas de servicio de bebidas.
- Capacidad de trabajar en una posición de pie durante largos períodos de tiempo, hasta 8 horas.
- Capacidad de alcanzar, doblarse, agacharse, empujar y/o halar, y con frecuencia levantar y mover hasta 35 libras y ocasionalmente levantar y mover hasta 50 libras.
- Capacidad de usar las manos y los brazos para manejar, sentir y alcanzar.
- Capacidad de realizar movimientos repetitivos.
- Capacidad de oler y gustar.

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

- Trabaja principalmente en eventos interiores y ambientes de servicio con temperaturas controladas.
- Puede trabajar en eventos al aire libre y estar expuesto al calor o frío durante tales actividades.
- Puede estar expuesto a variaciones de temperatura a través del uso de equipos como cámaras frigoríficas y refrigeradores.
- El nivel de ruido suele ser de moderado a fuerte.
- Utiliza la ropa protectora y/o el equipo de protección personal que exige el ambiente de trabajo o las reglamentaciones del gobierno.

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 _____