

احراز شغل		
سمت و عنوان شغلی	سن	سابقه‌ی کار (سال)
بارتندر	حداکثر (.....) - حداقل (.....)	حداکثر (.....) - حداقل (.....)
مدیر مربوطه	ساعت حضور	نوع همکاری
مسئول بار	ساعت پایان (.....) - ساعت شروع (.....)	تمام وقت ☐ پاره‌وقت ☐ پروژه‌ای ☐
جنسیت	وضعیت تأهل	نظام وظیفه
☐ خانم ☐ آقا ☐ فرقی ندارد	☐ متأهل ☐ مجرد ☐ فرقی ندارد	☐ سرباز ☐ پایان خدمت ☐ فرقی ندارد
مدرک تحصیلی	رشته‌ی و گرایش تحصیلی	نوع دانشگاه
خلاصه شرح شغل	دانش و مهارت	مهارت نرم افزاری
۱- تهیه و سرو نوشیدنی‌های بار	۱- شناخت انواع نوشیدنی‌ها	۱- نرم افزار POS رستورانی
۲- اجرای رسی‌های استاندارد	۲- تسلط بر رسی‌های بار	۲- سیستم سفارش‌گیری
۳- کنترل کیفیت نوشیدنی‌ها	۳- مهارت میکس و ترکیب نوشیدنی‌ها	۳- نرم افزار مدیریت موجودی
۴- مدیریت و آماده سازی بار	۴- آشنایی با تجهیزات بار	۴- نرم افزار مدیریت رستوران (ERP)
۵- حفظ نظم و بهداشت بار	۵- اصول بهداشت و ایمنی مواد غذایی	۵- کار با تبلت یا دستگاه سفارش‌گیری
مدارک معتبر ترجیحی	مهارت ارتباطی	خصوصیات جسمی و روحی
۱- گواهینامه بارتندری	۱- ارتباط مؤثر با مشتری	۱- دقت و تمرکز بالا
۲- مدرک میکسولوژی	۲- فن بیان مناسب	۲- سرعت عمل
۳- گواهینامه بهداشت مواد غذایی	۳- پاسخگویی حرفه‌ای	۳- صبر و حوصله
۴- گواهینامه ایمنی و بهداشت کار	۴- همکاری با تیم بار و سالن	۴- خلاقیت
۵- گواهینامه خدمات پذیرایی	۵- مدیریت درخواست و شکایت مشتری	۵- مسئولیت‌پذیری
شرح شغل		
۱- آماده سازی و تجهیز بار پیش از شروع شیفت	۸- آماده سازی و نگهداری صحیح مواد اولیه و اقلام مصرفی بار	
۲- تهیه و سرو انواع نوشیدنی‌های بار مطابق رسی‌های مجموعه	۹- کنترل موجودی مواد اولیه و اعلام کمبودها به مسئول بار	
۳- اجرای دقیق دستور تهیه و اندازه‌گیری مواد اولیه	۱۰- رعایت اصول صحیح نگهداری مواد و کنترل تاریخ مصرف	
۴- آماده سازی نوشیدنی‌های سرد، گرم و ترکیبی متناسب با منو	۱۱- شست و شو، نظافت و ضدعفونی تجهیزات و محیط بار	
۵- کنترل کیفیت، طعم، دما، حجم و ظاهر نوشیدنی‌ها	۱۲- کنترل میزان مصرف مواد و جلوگیری از ضایعات	
۶- ثبت و پیگیری سفارش‌های بار در سیستم فروش	۱۳- رسیدگی مناسب به درخواست‌های مشتریان در محدوده وظایف	
۷- همکاری با ویترها برای آماده سازی و تحویل به موقع سفارش‌ها	۱۴- گزارش خرابی تجهیزات، مغایرت موجودی و مشکلات بار	
شاخص‌های ارزیابی عملکرد عمومی	شاخص‌های ارزیابی عملکرد تخصصی	
۱- انضباط فردی و رعایت مقررات	۱- ثبات کیفیت نوشیدنی‌ها	
۲- تعهد سازمانی و حفاظت از منافع شرکت	۲- دقت اجرای رسی	
۳- مهارت ارتباطی و همکاری تیمی	۳- سرعت آماده سازی سفارش	
۴- مسئولیت‌پذیری و بلوغ حرفه‌ای	۴- رعایت استانداردهای بار	
۵- یادگیری، توسعه و پذیرش تغییر	۵- میزان ضایعات مواد اولیه	