

احراز شغل		
سمت و عنوان شغلی	سن	سابقه‌ی کار (سال)
مسئول سالن	حداکثر (.....) - حداقل (.....)	حداکثر (.....) - حداقل (.....)
مدیر مربوطه	ساعت حضور	نوع همکاری
مدیر عملیات	ساعت پایان (.....) - ساعت شروع (.....)	تمام وقت ☐ پاره وقت ☐ 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- مدیریت و نظارت بر عملیات سالن	۱- مدیریت عملیات سالن	۱- نرم افزار مدیریت رستوران
۲- مدیریت تیم سالن	۲- اصول پذیرایی و مهمان داری	۲- نرم افزار POS
۳- کنترل کیفیت خدمات پذیرایی	۳- مدیریت تجربه مشتری	۳- سیستم رزرو میز
۴- مدیریت تجربه مشتری	۴- مدیریت نیروی انسانی	۴- نرم افزار باشگاه مشتریان
۵- اجرای استانداردهای سالن	۵- کنترل کیفیت خدمات	۵- Microsoft Excel
مدارک معتبر ترجیحی	مهارت ارتباطی	خصوصیات جسمی و روحی
۱- مدرک مدیریت هتلداری	۱- رهبری تیم	۱- قدرت رهبری
۲- گواهینامه مدیریت رستوران	۲- مدیریت تعارض	۲- صبر و کنترل هیجانات
۳- واهینامه خدمات مشتری	۳- ارتباط حرفه‌ای با مشتری	۳- مسئولیت پذیری بالا
۴- گواهینامه اصول پذیرایی	۴- آموزش و هدایت کارکنان	۴- تحمل فشار کاری
۵- گواهینامه بهداشت مواد غذایی	۵- گزارش دهی مدیریتی	۵- قدرت تصمیم گیری سریع
شرح شغل		
۱- مدیریت و نظارت بر عملیات روزانه سالن	۸- نظارت بر ثبت صحیح سفارش ها و هماهنگی با آشپزخانه و بار	
۲- مدیریت، آموزش و ارزیابی میزبان، ویتر، سالن دار و نیروی خدماتی	۹- کنترل نظم، چیدمان، نظافت و آمادگی سالن	
۳- برنامه ریزی شیفت ها و تقسیم وظایف کارکنان سالن	۱۰- پایش سرعت سرویس دهی و زمان انتظار مشتریان	
۴- نظارت بر اجرای استانداردهای پذیرش، سرویس دهی و مهمان نوازی	۱۱- آموزش کارکنان جدید و ارتقای مهارت کارکنان سالن	
۵- کنترل کیفیت خدمات و تجربه مشتری در سالن	۱۲- مدیریت مشکلات و شرایط بحرانی در سالن	
۶- نظارت بر مدیریت رزروها، ظرفیت سالن و جریان ورود مشتریان	۱۳- تهیه گزارش عملکرد، مشکلات و نیازهای واحد سالن	
۷- رسیدگی به شکایات و درخواست های مشتریان و پیگیری رفع آنها	۱۴- ارائه پیشنهادات برای افزایش کیفیت خدمات و رضایت مشتریان	
شاخص های ارزیابی عملکرد عمومی	شاخص های ارزیابی عملکرد تخصصی	
۱- انضباط فردی و رعایت مقررات	۱- رضایت مشتریان	
۲- تعهد سازمانی و حفاظت از منافع شرکت	۲- سرعت و کیفیت سرویس	
۳- مهارت ارتباطی و همکاری تیمی	۳- عملکرد کارکنان سالن	
۴- مسئولیت پذیری و بلوغ حرفه‌ای	۴- میزان خطای سفارش	
۵- یادگیری، توسعه و پذیرش تغییر	۵- رعایت استانداردهای سالن	