

احراز شغل		
سمت و عنوان شغلی	سن	سابقه‌ی کار (سال)
باریستا	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 انواع نوشیدنی‌های گرم	۱- دانش قهوه و انواع دانه	۱- نرم افزار POS رستورانی
۲- تهیه نوشیدنی‌های سرد و تخصصی	۲- مهارت عصاره‌گیری اسپرسو	۲- سیستم سفارش‌گیری
۳- آماده‌سازی و تنظیم تجهیزات بار	۳- مهارت کار با آسیاب و اسپرسوساز	۳- نرم افزار مدیریت موجودی
۴- کنترل کیفیت نوشیدنی‌ها	۴- تهیه نوشیدنی‌های گرم و سرد	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- مدرک باریستا	۱- ارتباط مؤثر با مشتری	۱- دقت و تمرکز بالا
۲- گواهینامه تخصصی قهوه	۲- فن بیان مناسب	۲- سرعت عمل
۳- گواهینامه باریستا از مراکز معتبر	۳- پاسخگویی حرفه‌ای	۳- صبر و حوصله
۴- گواهینامه بهداشت مواد غذایی	۴- همکاری با تیم بار و سالن	۴- خلاقیت
۵- گواهینامه ایمنی و بهداشت کار	۵- مدیریت درخواست و شکایت مشتری	۵- مسئولیت‌پذیری
شرح شغل		
۱- آماده‌سازی و تنظیم تجهیزات بار پیش از شروع شیفت	۸- همکاری با ویترو و سالن برای تحویل به موقع سفارش‌ها	
۲- تهیه اسپرسو و سایر نوشیدنی‌های قهوه مطابق رسی مجموعه	۹- کنترل موجودی مواد اولیه و اعلام نیاز به مسئول مربوطه	
۳- تنظیم آسیاب و کنترل پارامترهای عصاره‌گیری	۱۰- نگهداری صحیح قهوه، شیر، سیروپ‌ها و سایر مواد مصرفی بار	
۴- تهیه و سرو نوشیدنی‌های گرم و سرد مطابق استاندارد مجموعه	۱۱- نظافت و ضدعفونی تجهیزات، ابزارها و محیط بار	
۵- آماده‌سازی شیر و اجرای صحیح فرآیند فوم‌گیری و لاته‌آرت	۱۲- شست‌وشو و نگهداری صحیح تجهیزات تخصصی مانند اسپرسوساز	
۶- کنترل کیفیت، طعم، دما و ظاهر نوشیدنی‌ها	۱۳- کاهش ضایعات مواد اولیه و رعایت میزان مصرف بر اساس رسی	
۷- ثبت و پیگیری سفارش‌های نوشیدنی در سیستم	۱۴- گزارش خرابی تجهیزات، کمبود مواد اولیه و مشکلات عملیاتی	
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- کیفیت عصاره‌گیری اسپرسو	
۴- مسئولیت‌پذیری و بلوغ حرفه‌ای	۴- سرعت آماده‌سازی سفارش	
۵- یادگیری، توسعه و پذیرش تغییر	۵- میزان ضایعات مواد اولیه	