



## Perfil de candidatos para vacante

---

Puesto:	Coctelero / Camarero de Barra (Barman)
Departamento / División:	Restauración / Alimentación & Bebidas
Reporta a:	Supervisor de restauración / Maitre – Jefe de Sala

---

### **Descripción del puesto**

Puesto de responsabilidad dentro de la división de Alimentación y Bebidas ya que es uno de los nexos de unión más importantes entre la empresa y el cliente. El coctelero se encarga de la toma de pedidos, la confección y posterior servicio de bebidas tanto alcohólicas como no alcohólicas, servicio de alimentos y control de la propia apariencia visual del mismo. Además, habrá de seguir los protocolos de servicio marcados por la empresa teniendo siempre presente la importancia de obrar con actitud positiva y de manera muy cortés con los clientes de la propiedad.

Continuando con la descripción, es el encargado de realizar cobros y gestionar las existencias de productos dentro de su área. Es crucial que dicha persona controle y monitorice de manera continua la limpieza del área, así como sus posibles secciones colindantes. La higiene en un centro, en el cual se manipulan tanto alimentos como bebidas, ha de ser salvaguardada en todo momento y siempre con una sonrisa.

Además, como parte imprescindible de un coctelero, habrá de poner en práctica técnicas innovadoras para confeccionar cocteles únicos y sorprendentes que atraigan a los clientes. Es el coctelero el encargado de, en la medida de lo posible, crear una fusión entre la coctelería tradicional y el entretenimiento, originando en este caso, un show.



## **Responsabilidades Clave**

El candidato al puesto de dicha vacante asumirá las siguientes responsabilidades, además de otras:

- Mantener un conocimiento completo y constante de todos los elementos del menú, marcas de licores, cervezas y selecciones sin alcohol disponibles en el punto de venta asignado.
- Mantener el conocimiento de las características particulares y la descripción de cada vino, champagne, cava (bien por botella o por copa)
- Ser conocedor de los principales vinos que se pudiesen tener ofertados para los clientes en la carta de vino diseñada por el establecimiento
- Poseer el conocimiento total y detallado de la cristalería, los ingredientes a utilizar y los métodos de preparación, al igual que los aderezos asignados a cada una de las bebidas/cocteles ofertados
- Mantener un conocimiento completo y cumplir estrictamente con las regulaciones estatales sobre el reglamento de bebidas alcohólicas, en especial aquellas relacionadas con la venta de alcohol a menores de edad, personas intoxicadas y aquellas que fuese de conocimiento del barman de intención de realizar una conducción bajo los efectos del alcohol
- Tener control sobre los espacios en los cuales se da servicio a los huéspedes (numero de mesa, asientos, etc.) al igual de monitorizar y maximizar los espacios disponibles para estos.
- Disponer del conocimiento necesario del correcto uso y mantenimiento de toda maquinaria disponible en el puesto de trabajo
- Conocimiento de las políticas y protocolos de actuación a seguir al igual que su cumplimiento dentro del departamento
- Tener conocimiento del uso de los sistemas operativos puestos a disposición el empleado para el correcto desarrollo de la operativa marcada



- Completar todas aquellas tareas que acarree la apertura del espacio de trabajo:
  - Verificar el estado del equipo de trabajo (mesas, barra, cristalería, etc.)
  - Comprobar la cantidad de suministros a utilizar durante la jornada de trabajo
  - Realizar el inventario necesario para el correcto desarrollo de la operativa
  - Solicitud de suministros necesarios
  - Comprobar transporte y almacenamiento de los suministros
  - Revisar el hielo necesario para la operativa del turno
  - Colocar las botellas (limpias y bien presentadas) en su lugar correspondiente
  - Almacenaje de cristalería y artículos de limpieza
  - Colocar los ceniceros en su lugar correspondiente
  - Disponer de fósforos/encendedor para uso del cliente en caso de necesidad
  - Verificar estado de material (licuadora, maquina de zumo, cafetera, etc.)
  - Verificar temperatura de las unidades de refrigeración, lavadoras y vinoteca
- Subsanan cualquier deficiencia encontrada en el puesto de trabajo
- Saludar a todos los clientes que pudiesen pasar
- Recurrir a técnicas sugerentes de venta de producto
- Documentar todos los pedidos de manera ordenada y legible para ofrecer el nivel de servicio estipulado por la empresa
- Asegurarse que los pedidos se pasan debidamente al sistema operativo antes de servirlo en la mesa del cliente
- Familiarizarse con los servicios e infraestructuras que posee el establecimiento para poder responder con precisión a cualquier duda de los clientes
- Manejar las posibles quejas que pudiesen surgir a los huéspedes
- Contestar aquellas llamadas telefónicas que entrasen, siempre de manera cortés y con tono conciliador
- Prestar atención en el servicio, tanto en los huéspedes que buscan la atención del barman como en los ceniceros para poder cambiarlos con prontitud
- Retirar utensilios sucios de la barra o espacio visible durante el servicio
- Mantener el área de trabajo impecable en todo momento
- Cumplir con las políticas de manejo de efectivo y/o crédito
- Limpiar/repasar la cristalería que saliese de la máquina de fregado



- Asistir en todo momento a los compañeros para agilizar el servicio
- Colaborar con el servicio de mesas en el restaurante
- Comunicar claramente las horas estipuladas de cierre cuando esta se encuentre próxima
- Llevar un control detallado de cualquier material que se pudiese deteriorar (vasos o copas rotas, etc.)
- Evitar el desperdicio de materias primas en la elaboración de los productos
- Realizar el cierre de las instalaciones de manera correcta
- Asegurarse de que la basura se desecha en el lugar correspondiente

### **Cualidades necesarias**

#### Liderazgo

- Experiencia en operativa de bar o de servicio en Alimentación & Bebidas
- Conocimientos prácticos completos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas
- Conocimiento de trámites administrativos básicos para la operativa
- Conocimiento de sistemas operativos básicos relevantes en hostelería
- Altamente orientado a satisfacer las necesidades del cliente
- Empatía con respecto al cliente
- Capacidad de toma de decisiones leves e iniciativa según circunstancias

#### Personal

- Encanto personal
- Resiliencia ante contratiempos
- Fuerte sentido del compromiso y de indiscutible integridad
- Excelente presentación y aseo personal
- Saber estar y colaborar en equipo
- Trabajo cohesivo entre compañeros y otros departamentos



### Experiencia necesaria

- Mínimo de 1-3 años de experiencia en el área profesional de la coctelería.
- Preferible experiencia en hoteles de 4-5 estrellas
- Dominio del español e inglés tanto hablado como escrito
- Control sobre los sistemas informáticos relevantes en la hostería

Yo, \_\_\_\_\_, soy MYR y estoy orgulloso de unirme al equipo. Con mucho gusto aceptaré todas las responsabilidades para poder cuidar con confianza a nuestros huéspedes y respetar a mis compañeros mientras aprendo y disfruto de mis funciones en esta casa.

---

Nombre del candidato

---

Firma del candidato

---

Fecha