

EL PERSONAL DEL BAR

Como toda actividad, la de un bar tiene sus ventajas e inconvenientes:

Ideal para las personas de carácter abierto y extrovertidas, siempre encontraremos más ventajas cuanto más nos guste.

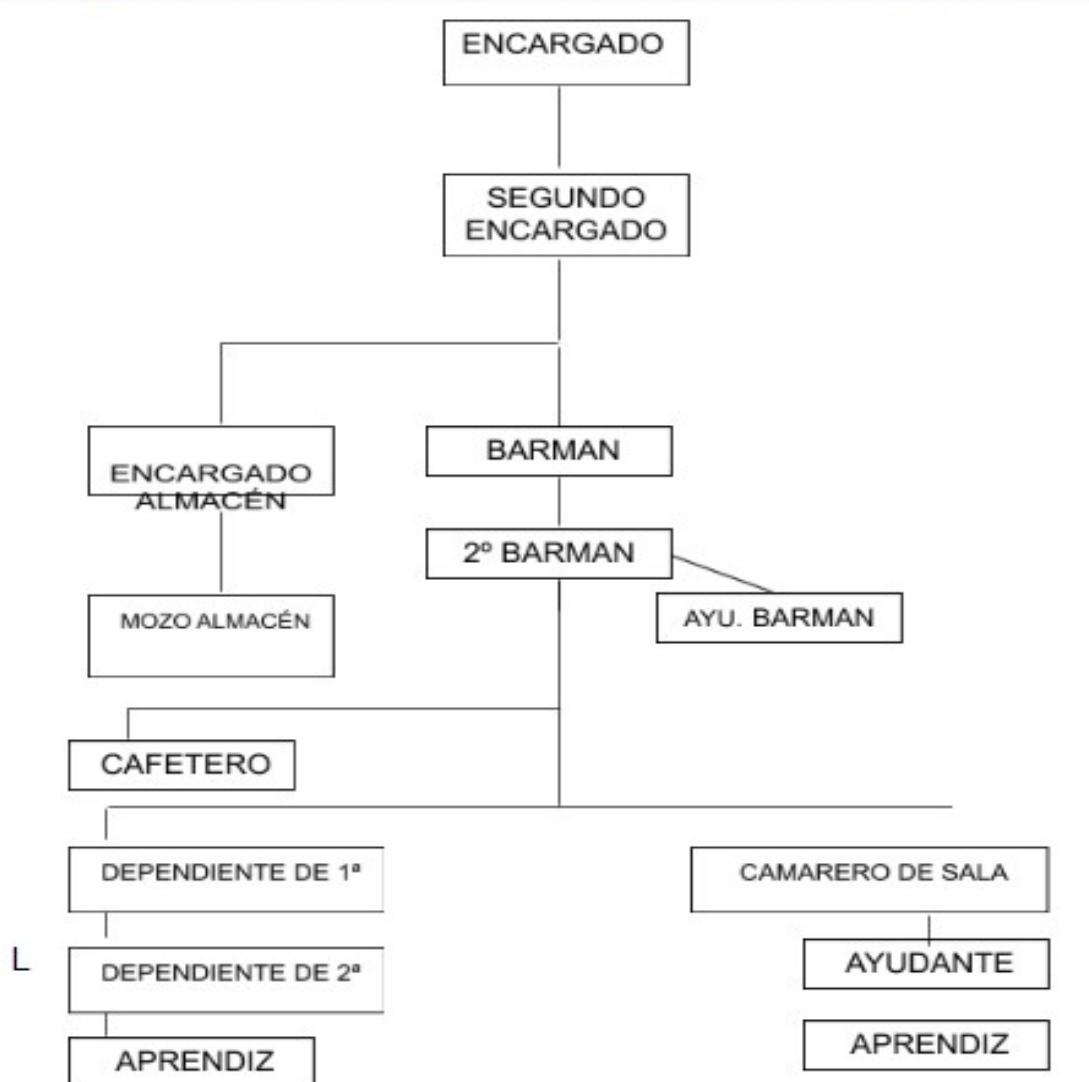
Inconvenientes

- Muchas horas de pie.
- Horarios partidos.
- Se trabaja cuando la gente se divierte (fin de semana, fiesta, vacaciones, etc.)
- Trato clientes poco educados.

Ventajas

- Trato con la gente
- Gran oferta laboral
- Mucha movilidad.
- El continuo trato con el público nos ayuda a conocer mucha gente, sus comportamiento (psicología).

ORGANIGRAMA DE UN ESTABLECIMIENTO TIPO.



La complejidad de las relaciones entre los distintos puestos y la dimensión de cada organigrama del departamento de bar dependerá del tamaño, categoría y oferta del establecimiento.

FUNCIONES DEL PERSONAL DEL BAR

El grupo de personas que trabajan en el bar, tanto en barra como en la sala, se le conoce como "brigada de bar".

Primer encargado de mostrador: Muchas veces es el propietario. Su función principal es la gestión del establecimiento. Relaciones públicas. Supervisa el funcionamiento diario. Su misión principal es velar por la buena marcha del mostrador. Deberá poseer conocimientos de vinos y licores, de coctelería, de los diferentes tipos de cafés, infusiones y chocolates de consumo más frecuente y de la preparación y conservación de helados y batidos.

Deberá tener práctica en el manejo, limpieza y orden de la maquinaria.

Mantendrá la disciplina entre el personal a sus órdenes y tendrá a la dirección al corriente de la marcha de su sección, de la cual debe responder.

Segundo encargado de mostrador: Debe poseer los mismos conocimientos y cualidades que el primer encargado. Su trabajo consiste en ayudar y sustituir a este cuando sea necesario.

Barman: Es el jefe de mostrador, esta categoría se reconoce dentro de los denominados bares americanos. Su trabajo consiste en la dirección y organización tanto del mostrador como de la sala del bar, por lo que debe reunir condiciones profesionales probadas en organización de bares, conocimientos de vinos y licores, nacionales y extranjeros, y combinaciones.

- ✓ Se encarga de controlar, planificar y dirigir el servicio, como la mise en place y la recogida tanto de barra como de sala.
- ✓ Confecciona la lista de bebidas y cócteles.
- ✓ Elabora horarios y turnos de trabajo.
- ✓ Debe poseer amplios conocimientos en la elaboración de bebidas, coctelería, así como su correcto servicio.
- ✓ Deberá hablar al menos dos idiomas (inglés, francés).

Segundo barman: Poseerá los mismos conocimientos que el Barman, del que es auxiliar y lo sustituye en las ausencias.

Bartender: es un concepto más moderno, que involucra más servicio a cliente, una mejor atención detrás de la barra.

- ✓ Sirve tragos, cervezas, coctelería y shots.
- ✓ Atiende a los clientes, para hacerlos sentir bien en la barra.
- ✓ En algunos casos cobran y llevan las ventas.
- ✓ Otros bartenders llevan inventarios y control de los licores.
- ✓ Prepara sus propias bebidas de autor.
- ✓ Puede hacer espectáculo, si se trata de un flair bartender.

Ayudante de barman: Realiza los trabajos que le encomienden el barman y el segundo barman, procurando asimilar los conocimientos que completen su formación.

Cafetero: Su principal misión es el servicio de desayunos, cafés, té y meriendas; también se ocupará de los platos fuertes de desayuno. Es responsabilidad suya la manipulación, limpieza y conservación de las máquinas y utensilios de su sección, así como el buen rendimiento de los géneros a él encomendados.

Barista: es el experto o especialista en la fabricación de café, así como también de té y de una gran variedad de bebidas relacionadas a ambos.

- ✓ La ocupación de barista va desde tomar pedidos de los clientes, preparar y servir bebidas
- ✓ Proporcionar información a los clientes sobre el contenido o la preparación de su pedido.
- ✓ Se encarga de la limpieza, cuidado y mantenimiento de los equipos con los que preparan las bebidas.
- ✓ Puede encargarse de la cuenta y llevar el control del servicio.

Dependiente de 1ª: su principal misión es la de servir al cliente en el mostrador, así como la de preparar los servicios que le sean pedidos por los camareros de la sala (control).

Dependiente de 2ª: Su misión es ayudar al dependiente de primera en su cometido y suplir a éste en su ausencia.

Camarero de sala: Se encarga de la toma de la comandas a los clientes en la sala y en el servicio de mesas asistido por el dependiente de primera.

Ayudantes: Ayuda al camarero de sala en el servicio y desbarasado de mesas.

Aprendiz: Son los empleados que inician su formación profesional, por lo cual se encargan de las tareas más sencillas y están a disposición de sus superiores.

Dentro de la brigada del bar podemos encontrarnos con otras categorías profesionales que no son específicas solamente de esta brigada, como pueden ser:

Cajero: Introducir en el sistema informático las comandas. Confeccionar las facturas realizando comprobación de que los pedidos registrados en las comandas. Controlar el cobro de las facturas abiertas. Realizar el cierre de su turno tal y como está definido.

Encargado de almacén: Es la persona encargada de recibir toda la mercancía y comprobar los pedidos realizados, que deberán llevar su visto bueno. Cuidará de suministrarlos a las distintas dependencias, siempre a través de vales confirmados por los encargados.

Mozo de almacén: Es la persona que ayuda al encargado de almacén y realiza cuantas ordenes reciba relativas al servicio.

Esta sería una brigada tipo para un bar de categoría media, pero esto variará en función del establecimiento, de su categoría y del tamaño del local. Normalmente en la mayoría de los establecimientos la tendencia actual es reducir la cantidad de personal que forma la brigada por lo que podemos encontrarnos múltiples variantes de lo que podemos considerar como el grupo mínimo de trabajadores que deberían formar la brigada de bar.

JEFE DE BAR

Funciones y tareas

- ✓ Promocionar las ventas del Bar y promocionar el resto de los servicios.
- ✓ Planificar y coordinar la preparación de los equipos y local para la prestación del servicio.
- ✓ Confeccionar los pedidos al almacén y controlar su recepción.
- ✓ Controlar el porcionamiento de las bebidas.
- ✓ Controlar la recaudación del día.
- ✓ Confeccionar los horarios, turnos y vacaciones del personal.
- ✓ Supervisar la uniformidad y presencia del personal.
- ✓ Establecer un plan de ambientación musical.
- ✓ Participar en la elaboración de escandallos.
- ✓ Participar en la realización de inventarios.
- ✓ Supervisar la aplicación del programa de limpieza.
- ✓ Supervisar constantemente la correcta disposición y limpieza de los elementos materiales de decoración.
- ✓ Comunicar las averías detectadas al departamento de mantenimiento por medio del impreso definido.
- ✓ Participar y controlar la aplicación del proceso de bienvenida, servicios y despedida del cliente.
- ✓ Cumplir y hacer cumplir los procedimientos administrativos.
- ✓ Supervisar la liquidación del día.
- ✓ Complimentar el Dietario y entregarlo diariamente al Director / Director de Alimentos y Bebidas.
- ✓ Realizar continua formación del personal a su cargo.

Perfil profesional y personal

- Formación profesional avanzada en su área.
- Perfecto conocimiento de los productos del Bar y su preparación.
- Exacto conocimiento de las técnicas de protocolo y servicio de Bar.
- Conocimiento completo de los procedimientos de higiene de los alimentos
- Disponer de Carnet de manipulador de alimentos.
- Experiencia profesional de más de 2 años en el cargo.
- Conocimiento adecuado de uno o más idiomas extranjeros.
- Dotes de mando y organización.
- Capacidad para crear equipo.
- Capacidad de reacción ante los problemas.
- Dotes pedagógicas.
- Facilidad para el trato social y la comunicación.
- Excelente actitud de servicio.
- Cuidada apariencia física y asco personal.
- Afán de superación.
- Predisposición a la formación.
- Flexibilidad de dedicación de acuerdo a las necesidades.

BARMAN

Funciones y tareas

- ✓ Promover las ventas del Bar y promocionar el resto de los servicios.
- ✓ Recibir, despedir y aconsejar a los clientes.
- ✓ Limpiar, disponer y preparar los equipos para realizar el servicio.
- ✓ Prestar los servicios con las medidas, equipos y procedimientos establecidos
- ✓ Preparar los diferentes tipos de cócteles y bebidas combinadas.
- ✓ Realizar sugerencias ante la petición del cliente.
- ✓ Examinar y controlar las existencias de mercancías.
- ✓ Colaborar en los pedidos, así como su recogida y almacenamiento.
- ✓ Tomar los pedidos, distribuir y servir las bebidas con sus acompañamientos.
- ✓ Introducir en el sistema informático o soporte mecanizado las consumiciones solicitadas por el cliente o Camarero de Sala, antes de servir las mismas.
- ✓ Realizar sugerencias sobre la elaboración de la carta de Bar.
- ✓ Informar inmediatamente al jefe Comedor de las consumiciones realizadas a crédito por los clientes hospedados, en caso de no haber informatización integral.

Perfil profesional y personal

- Formación profesional para el puesto.
- Exacto conocimiento de los procesos de servicio.
- Disponer de Carnet de manipulador de alimentos.
- Experiencia profesional de más de 2 años como camarero
- Conocimiento de uno o más idiomas extranjeros.
- Capacidad de trabajo en equipo.
- Excelente actitud de servicio.
- Facilidad para el trato social y la comunicación.
- Normas de educación formal adecuadas.
- Cuidada apariencia física y aseo personal.
- Afán de superación y promoción profesional.
- Predisposición a la formación.
- Flexibilidad para realizar otras tareas.

CAMARERO DE SALA

Funciones y tareas

- ✓ Preparar y decorar la sala y mesas de Bar.
- ✓ Acoger al cliente a su llegada, dándole la bienvenida.
- ✓ Ejecutar el servicio con las normas definidas y con el debido protocolo.
- ✓ Tomar el pedido al cliente cumplimentando la comanda correspondiente y respetar el circuito de la misma.
- ✓ Desbarasar los servicios.
- ✓ Presentar la factura al cliente, realizar el cobro correspondiente y entregarlo a Caja.
- ✓ Cuidar los objetos de su uso diario (vasos, vajilla, cubiertos, etc.).
- ✓ Presentar para su firma las facturas cerradas contra crédito y las consumiciones a cuenta de la casa.

Perfil profesional y personal

- Formación profesional para el puesto.
- Exacto conocimiento de los procesos de servicio.

- Disponer de Carnet de manipulador de alimentos.
- Experiencia profesional de más de 2 años como ayudante.
- Conocimiento de uno o más idiomas extranjeros.
- Capacidad de trabajo en equipo.
- Excelente actitud de servicio.
- Facilidad para el trato social y la comunicación.
- Normas de educación formal adecuadas.
- Cuidada apariencia física y aseo personal.
- Afán de superación y promoción profesional.
- Predisposición a la formación.
- Flexibilidad para realizar otras tareas.

CAJERO

Funciones y tareas

- ✓ Custodiar y justificar el fondo de caja que tiene asignado.
- ✓ Sellar o visar las comandas en el Restaurante para dar validez a sus peticiones.
- ✓ Introducir en el sistema informático las comandas tal y como las va recibiendo.
- ✓ Fijar los inventarios en el sistema informático.
- ✓ Confeccionar las facturas con rapidez y seguridad, realizando comprobación de que los pedidos registrados en las comandas de cada mesa coinciden con los reflejados en la factura.
- ✓ Controlar el cobro de las facturas abiertas.
- ✓ Informar a Recepción, inmediatamente, de las consumiciones realizadas a crédito (en caso de no estar integrado informaticamente).
- ✓ Realizar el cierre de su turno tal y como está definido.

Perfil profesional y personal

- Formación profesional para el puesto.
- Experiencia de 2 años como cajero.
- Familiarizado en el ámbito usuario con la informática.
- Capacidad de trabajar en equipo.
- Facilidad para el trato social y la comunicación.
- Cuidada apariencia física y aseo personal.
- Afán de superación y promoción profesional.
- Predispuesto a la formación.
- Flexibilidad para realizar otras tareas,

BRAND AMBASSADOR (Embajador de marca)

Un embajador de marca es una persona que es contratada por una organización o empresa para representar una marca de manera positiva y, al hacerlo, ayuda a aumentar el conocimiento de la marca y las ventas

