酒吧服务员岗位职责

【管理层级】

直接上级：餐厅领班

【岗位职责】

1、严格按照服务程序与标准的要求，为客人提供优质服务。按客人要求安排位置。

2、迅速、有效地为客人服务。

3、负责酒吧设备的保养与使用。

4、为客人配制酒单上的各种鸡尾酒。

5、推销各种饮品和小吃。

【工作内容】

1、按规定着装，准时到岗（提前15分钟到岗），参加班前会。

2、在负责区域内欢迎客人，并为客人引坐。

3、查看交接班记录，核对上一班盘店表和实际库存。

4、补充酒水，取出样品酒及装饰物，备好足够的冰块。

5、将干净的杯具整齐摆放在工作柜上，同时将干净的烟缸整齐的放在吧台上。

6、准备好调鸡尾酒的各种用具、配料、装饰物，并合理地摆放在工作台上。

7、营业时间站在指定的位置。

8、积极推销酒水饮料，还应适时介绍酒店的有关设施设备。

9、根据客人的定单和要求提供酒水饮料。

10、根据成本要求以最快速度调制鸡尾酒。

11、保持酒具整洁，装饰要大方、新颖，调制鸡尾酒过程不要用手过多接触装饰物。

12、随时做好吧台内和吧台上的清洁卫生工作，擦净水迹，收取废弃物。

13、要常巡视客人的台面，抓住机会主动征求客人意见是否要加添酒水饮料，及时更换烟缸。

14、结束后要对照定单进行酒水盘点，填写每日营业报表。检查库存量是否与盘点数相符。

15、检查货物库存量，列出明天补充酒水交领班。

16、清理垃圾桶，保持无异味。

17、完成领班交给的其他任务。