

المسمى الوظيفي: باريسا
القسم: قسم المأكولات والمشروبات
التقارير إلى: مدير المقهى / المشرف

الملخص الوظيفي:

الباريسا مسؤولة عن تحضير وتقديم المشروبات الساخنة والباردة، مثل القهوة والشاي والعصائر، بطريقة احترافية وجذابة. كما يلتزم بتقديم تجربة خدمة عملاء ممتازة والحفاظ على نظافة وترتيب منطقة العمل.

المسؤوليات الرئيسية:

1. تحضير المشروبات:
 - إعداد مشروبات القهوة (إسبريسو، كابوتشينو، لاتيه وغيرها) وفقاً للوصفات القياسية.
 - ابتكار وصفات جديدة أو تعديلها بناءً على تفضيلات العملاء.
2. خدمة العملاء:
 - استقبال العملاء بترحيب وابتسامة.
 - تقديم توصيات حول المشروبات والوجبات المتاحة.
 - التعامل مع استفسارات العملاء وحل الشكاوى بشكل مهني.
3. إدارة الطلبات والمدفوعات:
 - تسجيل الطلبات بدقة في نظام الكاشير.
 - التعامل مع المدفوعات النقدية والإلكترونية بشكل دقيق.
4. الصيانة والنظافة:
 - الحفاظ على نظافة وترتيب منطقة العمل بما يتماشى مع معايير الصحة والسلامة.
 - تنظيف المعدات والأواني المستخدمة يومياً.
5. إدارة المخزون:
 - متابعة مخزون المكونات مثل القهوة، الحليب، السكر والإبلاغ عن الاحتياجات.
 - التأكد من تخزين المواد الغذائية بشكل صحيح وفقاً لمعايير الجودة.
6. التعاون مع الفريق:
 - العمل بروح الفريق مع باقي الموظفين لضمان تجربة مثالية للعملاء.
 - المشاركة في تدريب الباريسا الجدد عند الحاجة.

المتطلبات الوظيفية:

● المؤهلات:

- شهادة ثانوية عامة أو ما يعادلها.
- يُفضل وجود شهادات تدريب في مجال القهوة أو الأغذية والمشروبات.

● الخبرة:

- خبرة سابقة كباريستا (تُعتبر ميزة إضافية).
- معرفة جيدة بأنواع القهوة وطرق تحضيرها.

● المهارات:

- مهارات تواصل فعالة.
- سرعة ودقة في العمل.
- القدرة على العمل تحت الضغط.
- الاهتمام بالتفاصيل والجودة.

ظروف العمل:

- العمل في بيئة ديناميكية ومزدحمة.
- ساعات عمل مرنة تتضمن الصباح والمساء وعطلات نهاية الأسبوع.
- القدرة على الوقوف لفترات طويلة.