



مدونة المناهج السعودية

<https://eduschool40.blog>

الموقع التعليمي لجميع المراحل الدراسية

في المملكة العربية السعودية



قناة مهام الوظائف

المهام الوظيفية لرئيس المضيفين

الوصف الوظيفي لرئيس المضيفين.

المسمى الوظيفي: رئيس المضيفين أو مساعد مدير المضيفين.

ملخص الوظيفة:

- يعد مساعد مدير المضيفين مسئول عن تطبيق أعلى معايير النظافة الكاملة في جميع مرافق الأغذية، بالإضافة إلى معدات التشغيل.
- وتشمل المهام عمليات غرفة الطعام، والتنظيف الليلي، والمنطقة الخلفية، وصيانة المعدات، والتأكد من تطبيق إرشادات الصحة العامة بشكل صحيح.

مهام ومسئوليات مساعد مدير المضيفين:

- الإشراف على جميع واجبات قسم الإضافة والمرافق والعمليات والتكاليف.
- الإشراف على الالتزام بتعليمات الصحة والسلامة والنظافة وجودة الخدمات المقدمة.

- المحافظة الدائمة على نظافة المنطقة الخلفية والتأكد من تطبيق معايير النظافة وفقا للجدول الموضوع مسبقا.
- توجيه ومساعدة المضيفين لجعل التنظيف أكثر كفاءة.
- التأكد من درجات الحرارة ومستويات المواد الكيميائية المستخدمة في التنظيف.
- المساعدة في رص المائدة ونقل الطعام إلى المائدة والتأكد من أن الكمية تكفي الأفراد.
- مساعدة الطهارة وفريق المطبخ في أي مهام يحتاجون إلى المساعدة فيها.
- التحقق بشكل جيد من المواد الكيميائية المستخدمة في الغسيل وتنظيف الإكسسوارات بشكل خاص.
- التنسيق مع مدير المضيفين من أجل تحديد الحد الأدنى والأقصى للعمليات والإمدادات والموافقة على طلبات المخزن.
- التعاون والتنسيق مع مساعد مدير قسم الأغذية والمشروبات ومدير العمليات الخارجية لتحقيق من طلباتهم لنفس اليوم واليوم الذي يليه.
- المساعدة في تحديد مكان وتحريك وتخزين ما يتعلق بأدوات تشغيل المائدة.
- المساعدة في المخزون فيما يتعلق بالأدوات وأي قطع أخرى تتطلب المساعدة.
- العمل باجتهاد مع الطهارة، وتجهيزات المادب، ومدير التموين لتوقع احتياجات النزلاء.
- العمل مع معظم الأقسام للتأكد من الإستجابة لجميع الطلبات في أي وقت عند الحاجة.
- اتخاذ جميع الإجراءات اللازمة للحد من فقدان الأطباق.
- اتخاذ جميع الاحتياطات للحد قدر الإمكان من كسر الخزف الصيني.
- الإشراف على الموظفين للتأكد من اتباعهم سياسة عدم الإهدار ومنع الحوادث لتقليل التكاليف.
- فرض إجراءات التنظيف على الخدمات، والأرضيات، والمعدات، ... إلخ.
- الإستخدام السليم والتنظيف لجميع الآلات بغرفة الأطباق.
- التأكد من عمل جميع أدوات رفع الطعام ونقله بشكل جيد.
- الامتثال لجميع المعايير التي تخص الغذاء والصحة والسلامة.
- التأكد أن فريق المضيفين لديهم الإمدادات، والأدوات، والمعدات، والنزي الرسمي اللازم لأداء عملهم.

- تحضير تقارير شهرية عن التقصيرات في الأدوات، والأشياء الزجاجية، والمتطلبات التي يجب استبدالها وفقا للميزانية الموضوعة.
- قيادة وإدارة فريق المضيفين في جميع جوانب الإدارة مع اتباع المعايير.
- القدرة على العمل بكفاءة تحت الضغط المستمر في ظل بيئة سريعة.
- التأكد من اكتمال الإجراءات التأديبية والوثائق وفقا لإجراءات التشغيل القياسية.
- تحقيق الأهداف بما في ذلك أهداف الأداء، وأهداف الميزانية، وأهداف الفريق وغيرها.
- الإحتفال بالنجاحات من خلال الإقرار علنا بمشاركة أعضاء الفريق.
- تشجيع وبناء الثقة المتبادلة والاحترام والتبادل بين جميع أعضاء الفريق.
- نموذج يحتذى به لفرق العمل لإثبات السلوكيات المناسبة.
- تنفيذ أي مهمة أخرى قامت بتحديدتها الإدارة.

الشروط:

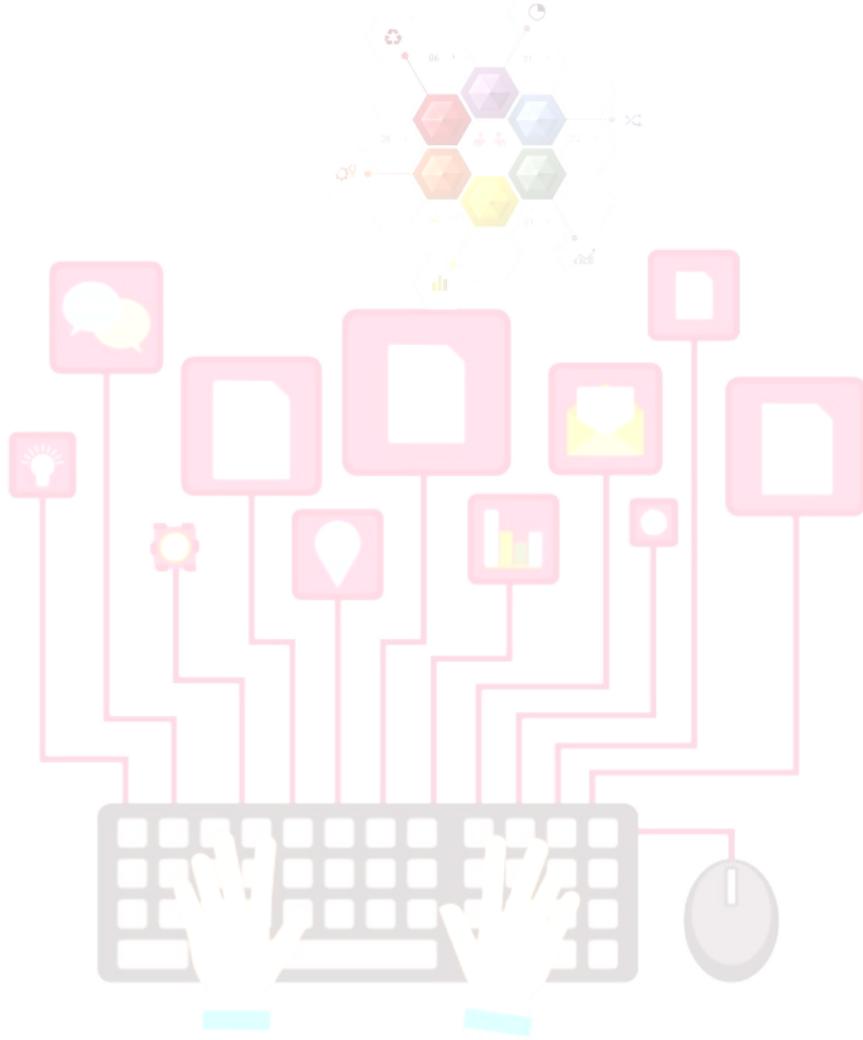
- أن يكون ودودا ومحترما في التعاملات ولديه خلفية ثقافية، ويهتم بالجودة وبالتفاصيل بشكل كبير للغاية
- والقدرة على العمل تحت الضغط في ظل خطى البيئة سريع الإيقاع.
- والاستمتاع مع فريق العمل المتعدد الثقافات.

التعليم:

- الحصول على دبلومة عام أو عامين في الضيافة بقسم إدارة المضيفين في الفنادق.
- مهارات ممتازة للتعامل باللغة الإنجليزية نطقا وكتابة. والتمتع بشخصية قوية، والقدرة على حل المشكلات.
- التمتع بمعرفة قوية بمهارات الحاسب الآلي وبالأخص برامج الأوفيس.

الخبرة:

خبرة لا تقل عن أربع سنوات في الشراء، والأغذية والمشروبات، والطهي، أو أي مجال فني، أو خبرة سابقة في قسم المضيفين.



قناة مهام الوظائف

تمت بحمد الله،،،

اتمنى التوفيق للجميع...

لا تنسونا من صالح دعائكم..

قناة مهام الوظائف اضغط هنا

مجموعة أبو الجوهرة التعليمية اضغط هنا

تحت اشراف : أبو الجوهرة

@almroane



قناة مهام الوظائف