



مدونة المناهج السعودية

<https://eduschool40.blog>

الموقع التعليمي لجميع المراحل الدراسية

في المملكة العربية السعودية



قناة مهام الوظائف

المهام الوظيفية لمدير المطعم، مساعد مدير المطعم

المسمى الوظيفي: مدير المطعم، مساعد مدير المطعم

ملخص الوظيفة:

- إدارة كل عمليات المطبخ والمساعدة في وضع القائمة والمحافظة على معايير السلامة والصحة، هذا بالإضافة إلى المساعدة في تقديم خدمات والضيافة وقت ازدحام النزلاء أو وقت الوجبات.
- يسعى باستمرار إلى تحسين رضا النزلاء والموظفين، بالإضافة إلى تحقيق أقصى قدر ممكن من الأداء المالي.

مهام ومسئوليات مدير/مساعد المطعم:

١- مراقبة منطقة تناول الوجبات، الإشراف على خدمة الأغذية والمشروبات والإشراف على الموظفين مع اتباع سياسات التشغيل المختلفة التي ربما تساعد في التأسيس.

٢- نشر الطاقة الإيجابية بين أعضاء الفريق.

٣- الاحتفاظ بسجلات الموظفين وبعمليات التشغيل بطريقة دورية.

- ٤- إرشاد وتوجيه الفريق وتوجيه الملاحظات لهم بشكل دوري.
- ٥- فهم قدرات الموظفين المختلفة من خلال التدريب.
- ٦- معاملة جميع أعضاء الفريق بكل عدل واحترام.
- ٧- وضع معايير عالية خاصة بسلوكيات الفريق أثناء الشيفت.
- ٨- العمل مع فريق الأغذية والمشروبات لضمان عرض الطعام بطريقة صحيحة، مع اتباع إجراءات معالجة الأغذية المناسبة.
- ٩- التعامل مع شكاوى النزلاء في المطبخ.
- ١٠- جدولة اجتماعات دورية لموظفي خدمة الأغذية والمشروبات للتأكد انهم يسيرون على النهج الصحيح للسياسات ويحصلون أيضا على ردود أفعال الموظفين.
- ١١- الاحتفاظ بسجلات الميزانية والموظفين، إعداد كشوفات المرتبات، الفواتير، ومتابعة السجلات.
- ١٢- التحقق من جودة تسليم الأغذية الطازجة والمخبوزات.
- ١٣- مقابلة مندوبي المبيعات لطلب الأشياء اللازمة التي يحتاجونها مثل أدوات المائدة، أواني الطبخ ومواد التنظيف.
- ١٤- التنظيم من أجل الصيانة وإصلاح الأدوات والخدمات الأخرى.
- ١٥- حساب إجمالي الإيرادات ومقارنتها بالمبيعات، متابعة فواتير مقدمات الدفع، وتسهيلات الدفع المختلفة في نهاية اليوم.
- ١٦- التأكد من تنفيذ المنتجات الجديدة بشكلها الصحيح بعد طرحها.
- ١٧- القدرة على التعامل مع العملاء المتذمرين بشكل ودي وهدوء تام.
- ١٨- التأكد من جودة المنتجات والخدمة.
- ١٩- إظهار الحماس للنزلاء داخل المطعم.

- ٢٠- المرونة في التعامل مع أي تغييرات أو مشكلات مثل تقصير في عدد الموظفين، وغيرها
- ٢١- توقع احتياجات المطعم بشكل فعال.
- ٢٢- القدرة على تحويل والأهداف والأولويات وفقا لحاجة العمل وتغييراته.
- ٢٣- تنظيم الأعمال وفقا للأولوية للتأكد أن المهام المهمة تمت في الوقت الصحيح.
- ٢٤- متابعة المندوبين بشكل دائم وفعال.
- ٢٥- التعامل مع القضايا والمشكلات الكبرى ومتابعة التفاصيل وتحديثاتها وارسالها إلى مدير الأغذية والمشروبات وإلى المدير العام.
- ٢٦- السعي والاستماع والاستجابة لملاحظات وردود أفعال النزلاء.
- ٢٧- إرشاد الفريق وإخبارهم بالطرق التي تمنهم من تفوقهم على توقعات النزلاء.
- ٢٨- البعد عن إلقاء اللوم على الآخرين، وتحمل مسؤولية المشاكل وحلها.
- ٢٩- تحديد مشاكل المطعم بكفاءة من خلال التقارير مع دراسة الحلول وطريقة تنفيذها.
- ٣٠- استخدام برامج الكمبيوتر المختلفة لعمل الجرد ومراقبة المخزون، متابعة جداول الموظفين وطرق الدفع، حفظ السجلات الأخرى.
- ٣١- التعامل مع برامج نقاط البيع بكفاءة، برامج الجرد، برامج متابعة مدى رضى النزلاء ومتابعة ملاحظاتهم.
- ٣٢- المساعدة في تخطيط بشكل منتظم وبشكل خاص في الأحداث المميزة.

قناة مهام الوظائف

شروط التعليم:

- حاصل على شهادة التعليم الثانوي أو دبلوم سنة واحدة في إدارة الفنادق أو ما يعادلها.

الخبرة:

- شهادة كخبرة في إدارة فريق كامل لمدة سنة أو أكثر.
- خبرة سابقة في نفس المنصب أو الوظيفة.
- تدريب وتحسين أداء الموظفين الأقل خبرة في فريق العمل.



تمت بحمد الله،،،

اتمنى التوفيق للجميع...

لاتنسونا من صالح دعائكم..

قناة مهام الوظائف اضبط هنا

مجموعة أبو الجوهرة التعليمية اضبط هنا

تحت اشراف : أبو الجوهرة

@almroane

قناة مهام وظائف

