

Date of Issue/Rev: 2014-03-26 Rev – No: 1 Full Document Code: TUI C – FOM –03.04.03.07.(D)	<b>TUI CRUISES</b> Fleet Operation Manual	<b>DOC TYPE:</b> <b>CHAPTER:</b>	<b>JOB DESCRIPTION</b> <b>BAR MANAGEMENT</b>
--	--	-------------------------------------	---



**Area:** 03.04.03.BAR  
**Subject:** JOB DESCRIPTION  
BARTENDER  
**Page:** 1 of 2

**Position:** Bartender  
**Abteilung:** Hotelbetrieb/Bar  
Rang: Crew  
Abteilungsleiter: Bar Manager  
Direkter Vorgesetzter: Barchef / Senior Barkeeper

### 1. Aufgabenbereich

- (1) Strikte Einhaltung der Sicherheits-, Umwelt und Hygienerichtlinien (PH / ShipSan, ISM / ISO & SQM, TUI C Servicestandards) im Verantwortungsbereich
- (2) Kenntnis der zugeteilten Sicherheitsrollennummer anhand der Musterrolle und der speziellen Aufgaben im Notfall
- (3) Einhaltung der internen Bordordnung
- (4) Verantwortlich für den reibungslosen Ablauf im Arbeitsbereich
- (5) Umsetzung und Einhaltung der Qualitätsstandards im Verantwortungsbereich
- (6) Aktive Umsetzung der Produktphilosophie
- (7) Sorgfältiger Umgang mit Firmenbesitz und Pflege von Warenbeständen, Arbeitsmaterialien und Arbeitsgeräten. Bei Fahrlässigkeit haftet der Stelleninhaber.
- (8) Enge Zusammenarbeit mit dem direkten Vorgesetzten, inklusive regelmäßiger Berichterstattung; umgehende Behandlung und Meldung von Konflikten und Störungen im Arbeitsablauf
- (9) Teilnahme an Sonderaufgaben wie z.B. Gepäckservice, Schiffsversorgung (Proviant), im Zuge OPP Level Erhöhung etc.
- (10) Im Rahmen von Werftaufenthalten und Indienststellungen, sind außerhalb des Tätigkeitsfeldes zusätzliche nicht funktionsspezifische Aufgaben nach Anweisung zu übernehmen
- (11) Weisungsbefugnis gegenüber den Mitarbeitern im Verantwortungsbereich (siehe Organigramm)
- (12) Beaufsichtigung, Einteilung, Unterweisung und Training unterstellter / gleichgestellter Mitarbeiter mit entsprechender Dokumentation nach Bedarf
- (13) Ordnungsgemäßes verstauen und lagern von Waren und Equipment nach höchstem Sicherheitsstandard
- (14) Führen von Logs und Checklisten gemäß Vorgabe; regelmäßige Kontrolle
- (15) Zur Durchführung der Reinigung und Reinigungsarbeiten
- (16) In besonderen Fällen auch flexibler Einsatz in anderen Dienstleistungsbereichen
- (17) Durchführung von Inventuren im Verantwortungsbereich
- (18) Durchführung von Sonderveranstaltungen (Aktionen, Frühschoppen, usw.)
- (19) Durchführung von Routineaufgaben wie Auf- und Abbaumaßnahmen im Verantwortungsbereich, sowie das ordnungsgemäße verstauen von Waren und Equipment nach dem höchsten Sicherheitsstandard

Date of Issue/Rev: 2014-03-26 Rev – No: 1 Full Document Code: TUI C – FOM –03.04.03.07.(D)	<b>TUI CRUISES</b> <b>Fleet</b> <b>Operation</b> <b>Manual</b>	<b>DOC TYPE:</b> <b>CHAPTER:</b>	<b>JOB DESCRIPTION</b> <b>BAR MANAGEMENT</b>
--	---	-------------------------------------	---



**Area:** 03.04.03.BAR  
**Subject:** JOB DESCRIPTION  
BARTENDER  
**Page:** 2 of 2

- (20) Herstellung inkl. Service aller Bargetränke gemäß allen vorgegebenen Standards im Arbeitsbereich
- (21) Annahme und Kontrolle der Anlieferungen im Barbereich
- (22) Beaufsichtigung, Einteilung, Einweisung und Training unterstellter Mitarbeiter mit entsprechender Dokumentation.
- (23) Entgegennahme und Abhilfe und Weiterleitung von Gästebeschwerden
- (24) Zuarbeit zu den Food-, Beverage- und Hotelstorebestellungen im Arbeitsbereich

## 2. Qualifikation / Erfahrung

- (1) Qualifizierte Ausbildung im Hotelgewerbe oder in der Gastronomie
- (2) Mindestens einjährige Erfahrung als Bartender oder Barkeeper, wenn möglich an Bord eines Kreuzfahrtschiffes
- (3) Gutes betriebswirtschaftliches, insbesondere warenwirtschaftliches Verständnis
- (4) Gute Kenntnis der Bargetränke, incl. der dazugehörigen Kalkulationen
- (5) Gute Weinkenntnisse
- (6) Budgetsicheres arbeiten
- (7) Gute Kenntnisse der englischen Sprache (Wort und Schrift)
- (8) Hohe Dienstleistungsbereitschaft gegenüber Passagieren und Mitarbeitern
- (9) Gute EDV-Kenntnisse (MS Office, FIDELIO MMS, Kassensystem Rescom oder ähnlicher Systeme)
- (10) Gute Allgemeinbildung

## 3. Anforderungsmerkmale

- (1) Mindestalter ca. 20 Jahre
- (2) Durchsetzungsvermögen, Flexibilität und Organisationstalent
- (3) Integre Vertrauensperson
- (4) Sicheres und souveränes Auftreten, gute Umgangsformen
- (5) Kosten- und Qualitätsbewusstsein
- (6) Kommunikationsstärke
- (7) Teamplayer
- (8) Belastbarkeit
- (9) Fähigkeit zur Mitarbeitermotivation
- (10) Sehr gepflegtes Erscheinungsbild

## 4. Verantwortungsbereich

- (1) Verantwortlich für alle Arbeits- und Dienstabläufe im Rahmen der Funktion im Arbeitsbereich

## 5. Vertretung bei Abwesenheit durch

Anderen Bartender