

# NOBU HOTEL

## BARCELONA

### JOB DESCRIPTION

**Location:** Nobu Hotel Barcelona

**Department:** F&B

**Position:** Assistant bar manager

**Reports to:** Bar manager

**Additional Reporting**

**Lines:** Restaurant GM & F&B Director

---

**Resumen del puesto:**

Como Assistant Bar Manager, desempeñarás un papel clave apoyando al Bar Manager en la operación diaria de los bares del hotel, asegurando una experiencia excepcional y coherente para los huéspedes. Esta posición combina liderazgo operativo, atención al cliente y un profundo conocimiento en bebidas para garantizar los más altos estándares de servicio. Además, serás responsable de supervisar y motivar al equipo, asegurando un funcionamiento fluido, una alta productividad y un ambiente de trabajo positivo.

**Responsabilidades:**

**Asuntos internos:**

- Participar en la creación e implementación de estrategias que generen valor y mejoren el rendimiento del negocio.
- Fomentar un trabajo colaborativo y fluido entre barra y sala del restaurante Nobu, actuando como nexo de unión entre ambos equipos.
- Contribuir activamente a mantener un clima laboral positivo, motivando al equipo y promoviendo un entorno de trabajo saludable.
- Apoyar al Bar Manager en la estandarización de procesos dentro del departamento, abarcando todos los outlets.
- Asistir a los capitanes en tareas administrativas como la organización del *Bar Bible*, recetas, pedidos, entre otros.

- Gestionar el stock y el control de material: realizar el inventario mensual, tramitar pedidos de reposición y hacer seguimiento de roturas.
- Supervisar los gastos del departamento, incluyendo costes operativos, control de mermas, desperdicios, caducidades y derrames.
- Organizar el recuento mensual de inventario de bebidas, cargar los datos en Adaco y hacer seguimiento de productos faltantes o errores, coordinando con el departamento de compras para su resolución.
- Mantener una comunicación directa y efectiva con otros departamentos del hotel en ausencia del Bar Manager, con el objetivo de definir planes de acción conjuntos.
- Encargarse de la impresión y revisión de las cartas de bebidas, reportando errores o discrepancias al Bar Manager.
- Colaborar con el Bar Manager en la creación de nuevos cócteles para la carta y eventos especiales, motivando e involucrando al equipo en el desarrollo de nuevas propuestas.
- Apoyar en la planificación y gestión de horarios, turnos y vacaciones del equipo del equipo.

### **Operativa de servicio**

- Actuar como referente operativo en el bar durante el servicio, con foco principal en Nobu Restaurant y prestando apoyo en otros outlets en ausencia del Bar Manager.
- Asegurar altos estándares de calidad en el servicio y en la satisfacción del cliente, desde una cálida bienvenida hasta la gestión proactiva de quejas o incidencias.
- Apoyar a los managers de sala en la operativa diaria, colaborando para ofrecer la mejor experiencia posible al cliente, incluyendo asistencia directa en el servicio de sala cuando sea necesario.
- Como miembro del equipo de management, anticiparse a las necesidades del huésped y ofrecer un servicio personalizado que supere sus expectativas.
- Controlar los *comps*, *voids* y *goodwills* de los diferentes outlets cuando se esté en servicio operativo.

- Garantizar el cumplimiento de los estándares de limpieza e higiene en todas las áreas del bar.
- Supervisar y dar seguimiento a la limpieza y organización tanto del bar como de los almacenes.
- Supervisar y asegurar el correcto montaje (*set-up*) del bar antes de cada servicio.

## **Desarrollo de equipo**

- Colaborar en los procesos de selección y reclutamiento del personal del departamento.
- Asumir la responsabilidad de realizar reuniones individuales (1:1) y Evaluaciones de Desempeño Profesional (EDPs) con el equipo de barra de Nobu Restaurant, actuando como mentor y formador. Informar al Bar Manager semanalmente sobre el rendimiento y cualquier asunto relevante.
- Liderar formaciones internas dirigidas tanto al equipo de barra como al equipo de sala, tanto en Nobu Restaurant como en otros outlets. Apoyar al Bar Manager en la organización de formaciones externas.
- Fomentar la participación del equipo en tareas creativas como el desarrollo de nuevos cócteles o propuestas de mejora en organización y servicio, dándoles libertad para expresarse, siempre alineados con la visión y los valores de la marca.
- Mantener actualizada la información relevante en la plataforma **World of Nobu**.
- Supervisar y hacer seguimiento del uso de la plataforma **BaseCamp**, coordinando las formaciones necesarias en bebidas para todo el equipo de F&B.

## **Requisitos:**

- **Formación mínima:** Estudios de hostelería
- **Experiencia:** 2-3 años en puesto parecido
- **Horario:** Turnos rotativos
- **Idiomas:** Castellano e inglés nivel alto
- **Competencias necesarias:** Conocimiento de servicio de bar y cocteles clásicos. Buen conocimiento de destilados. Conocimiento básico de uso de Word, Excel y Power Point. Conocimiento general de parte administrativa de bar (costes, pedidos, control de

inventario etc.).

- **Grooming:** Todos/as los empleados/as de Nobu Hotel Barcelona deberán adaptarse manteniendo un aspecto cuidado siguiendo los estándares de la compañía. (Appearance & Grooming Nobu Hotel Barcelona)

*HE LEÍDO Y ENTIENDO LA INFORMACIÓN EN LA DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO Y POR LA PRESENTE DECLARO QUE PUEDO REALIZAR LAS FUNCIONES ESENCIALES DEL TRABAJO Y CUMPLIR CON TODOS LOS REQUISITOS DEL TRABAJO.*

\_\_\_\_\_  
Nombre del Manager/Responsable

\_\_\_\_\_  
Firma empleado

\_\_\_\_\_  
Fecha