



FICHE DE POSTE :

BARMAN / BARMAID

Le Barman est responsable de la préparation et du service des boissons, tout en contribuant activement à l'efficacité du bar et à la satisfaction des clients. Il veille à la propreté et à la bonne organisation de l'espace de travail tout en assurant une communication fluide avec la salle et la cuisine.

I. Préparation et Service :

- **Réalisation des Boissons** : Prépare et sert des boissons alcoolisées et non alcoolisées selon les recettes établies et les préférences des clients.
- **Mise en Place** : Effectue la mise en place du bar avant le début des services, s'assure de la disponibilité des ingrédients et des outils nécessaires.

II. Hygiène et Propreté :

- **Entretien** : Maintient la propreté générale du poste de travail, incluant les surfaces, les équipements et les outils.
- **Nettoyage** : Nettoie les équipements du bar, les espaces de travail et les zones de stockage régulièrement et après chaque service.
- **Hygiène** : Respecte les normes d'hygiène et de sécurité (HACCP) en vigueur, s'assure que le bar est conforme aux normes sanitaires.

III. Fonctionnement du Bar :

- **Organisation** : Participe activement à l'organisation et au bon fonctionnement du bar pendant les services.
- **Qualité des Produits** : Contribue à garantir la qualité des produits servis et veille à ce que les boissons soient préparées et servies avec précision.
- **Communication** : Assure une bonne communication avec la salle et la cuisine pour coordonner les commandes et gérer les demandes spécifiques des clients.

IV. Contribuer au Bon Déroulement des Services :

- **Support aux Équipes** : Aide à la gestion du flux de travail au bar et répond aux demandes des clients de manière efficace et professionnelle.
- **Collaboration** : Travaille en étroite collaboration avec les autres membres de l'équipe de bar pour assurer un service fluide et cohérent.

V. Stock et Inventaire :

- **Rangement** : Gère le rangement des produits et des outils de manière ordonnée et accessible.
- **Stock** : Participe à la gestion des stocks de boissons et de matériel, signale les besoins en réapprovisionnement au Responsable du Bar.

VI. Développement Professionnel :

- **Formation** : Se tient informé des nouvelles tendances et techniques de mixologie pour améliorer ses compétences et la qualité du service.
- **Suggestions** : Propose des améliorations pour le service et l'offre de boissons en fonction des retours clients et des tendances du marché.

Contrat : CDI Temps Plein

Rémunération : Suivant la grille conventionnelle HCR et selon expérience

Avantages : CE // Mutuelle et frais de transport pris en charge à 50 % // Aide à la recherche d'un logement si nécessaire en cas de mobilité // Participation aux frais de stationnement // Possibilité de formation et évolution en interne