

Le Barman assure le service des consommations aux clients et gère les stocks de boissons dans un bar ou un restaurant. Il est en capacité de proposer des cocktails élaborés à la clientèle de l'établissement. Et crée une atmosphère chaleureuse et conviviale.

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Faire l'inventaire quotidien du bar
- Gérer les stocks (réceptionner, contrôler et stocker les denrées, analyser les ventes))
- Vérifier et réaliser la mise en place des produits et matériels
- Préparer le plateau (plateau, éponge, fonds de caisse, carnet, stylo...)
- Accueillir le client, le conseiller et prendre sa commande
- Promouvoir les boissons du jour (cocktails...)
- Animer une équipe selon l'établissement
- Créer des boissons nouvelles correspondants aux différents types de clientèle
- Préparer les boissons commandées en respectant l'ordre d'arrivée des bons
- Servir et vendre les boissons et restauration légère le client en salle / terrasse / lounge
- Facturer et encaisser les consommations
- Débarrasser les tables et comptoirs
- Effectuer l'entretien et le nettoyage du bar
- Veiller à la satisfaction client
- Détecter les comportements à risques et informer son supérieur

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Bon relationnel et bonne mémoire
- Tenue vestimentaire irréprochable
- Autorité personnelle et diplomatie
- Appliquer les réglementations en vigueur sur la consommation d'alcool avec diplomatie
- Respecter et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

