HOTEL VERSION MAQUIS CITADELLE FICHE DE POSTE : CHEF BARMAN (H/F)

Le Chef Barman est celui qui tient le bar de l'établissement. Il élabore des cocktails, imagine de nouvelles créations, fidéliser ses clients et créé une atmosphère chaleureuse adaptée à l'établissement et contribue ainsi à sa renommée.

Le Chef Barman véhicule l'image de l'hôtel par son attitude exemplaire, son accueil chaleureux et convivial, son professionnalisme et sa disponibilité.

<u>Son métier</u>: Le Barman est en contact permanent avec la clientèle et contribue à la création d'une atmosphère adaptée à son lieu de travail. Il sert les boissons commandées par les clients, il réalise les cocktails classiques de la carte et supervise l'équipe de la salle en l'absence du Responsable et de l'Assistant Responsable.

Il assure également la formation du Chef de rang/Barman, la gestion des stocks des boissons : les commandes auprès des fournisseurs, la réception et le rangement des bouteilles.

Il gère le nettoyage et la maintenance des machines et des équipements du bar.

<u>Ses activités sous la responsabilité de notre Assistant(e) Responsable de salle et de notre Responsable</u> de salle :

- Approvisionner en produits le bar et ranger
- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les réquisitions
- Effecteur l'inventaire des besoins journaliers
- Réceptionner les produits et en effectuer le stockage
- · Réaliser la mise en place des produits et matériels selon les procédures de travail établies
- Accueillir le client et préparer les boissons
- Créer la carte des boissons en collaboration avec le Responsable de salle et établir les fiches techniques
- Servir les clients au comptoir, en salle, en terrasse et à la piscine
- Superviser la mise en place du restaurant lors de l'absence de l'Assistant(e) et du Responsable
- Effectuer la plonge de la verrerie
- Renseigner le client sur les activités de l'établissement et s'enquérir de la satisfaction des clients
- Appliquer la politique commerciale de l'établissement
- Détecter les comportements à risques et informer son supérieur ou ses collègues



HOTEL VERSION MAQUIS CITADELLE FICHE DE POSTE : CHEF BARMAN (H/F)

Ses qualités principales :

- Excellent relationnel
- Autorité personnelle et diplomatie.
- Habileté et rapidité d'exécution.
- Esprit d'équipe.
- Bonne mémoire

Conditions salariales:

- Contrat CDD Saisonnier de mai à mi-octobre
- 43H hebdomadaires
- Poste nourri
- Possibilité de logement individuel
- Temps de travail : 5 longues / semaine
- 2 jours de repos consécutifs
- 2000€ net / mois

