



FICHE DE POSTE

Désignation du poste : BARMAN H/F

Rattachement hiérarchique (N+1) : Responsable Bar – Banquets – Petits déjeuners H/F
Service : Bar

Missions :

Il assure les mises en place du Bar, la prise, préparation et suites des commandes.
Il respecte et fait respecter les standards de qualité de l'hôtel.

Activités principales (liste non exhaustive) :

- Accueillir, accompagner et conseiller le client
- Faire un rapide tour des locaux et signaler toutes anomalies au service concerné (ménage, technique, chef de service)
- Faire l'inventaire du bar avec la fiche d'inventaire
- Effectuer les réquisitions en fonction des besoins du jour
- Réaliser la mise en place de la salle (coussins, cartes, photophores...)
- Vérifier l'état et le bon fonctionnement des frigos
- Veiller au bon état de la verrerie et de la vaisselle de service
- Effectuer la mise en place des bouteilles
- Respecter les procédures mise en place par la Direction Générale
- Veiller au bien-être et à la satisfaction des clients
- Mettre en place des outils contribuant au bien être des clients (musique et volume sonore adapté...)
- Toujours maintenir l'arrière bar propre et rangé, il ne doit rassembler que le matériel nécessaire : seaux à glace, assiettes à pain, stock de vaisselle.... etc
- Faire la mise en place décorative du comptoir et faire la présentation du cocktail du jour
- Donner l'argumentation de vente du cocktail du jour à chaque client
- Nettoyer et ranger le poste de travail avant le service
- Se tenir prêt face à un coup de feu (mise en place suffisante : accompagnements apéritifs, fruits préparés)
- Réaliser et envoyer la commande en respectant les ordres d'arrivée des bons et des clients
- Ranger son poste de travail

Spécificités du poste :

- Travail les week-ends et jours fériés.
- Travail debout en continu.
- Capacité à s'adapter à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activités.

**Qualifications principales :**

- CQP Barman de la CPNE-IH
- CAP Service en Brasserie Café
- BP Barman
- MC Barman
- Ou par expérience professionnelle équivalente
- Maîtrise de l'anglais et d'une 2ième langue si possible
- Connaissance des caractéristiques des différentes boissons alcoolisées, non alcoolisées et cocktails.
- Connaissance de la législation des débits de boissons

Compétences :

- Excellent professionnel doté des connaissances approfondies concernant les fondamentaux du Bar
- Excellent sens du service
- Savoir conseiller, servir et présenter les produits
- Savoir valoriser la carte des boissons
- Savoir adapter son offre aux tendances et à la demande de la clientèle

Capacités relationnelles et comportementales :

- Autonomie
- Bonne présentation
- Bonne mémoire
- Bonne condition physique
- Méthodique, rigoureux et organisé
- Bon relationnel
- Réactif
- Maîtrise des règles d'hygiène

Document rédigé le par

Mise à jour :

Fait en deux exemplaires originaux, dont une pour chacune des parties, le à

Pour le salarié

Pour la société

Signature avec mention lu et approuvé

Signature avec mention lu et approuvé