



BARMAN/AID H/F

MISSION :

Le rôle du barman / barmaid est d'accueillir et conseiller la clientèle, préparer et servir des boissons simples ou des cocktails, assurer l'animation du bar et procéder à la facturation et à l'encaissement des consommations et gestion de l'approvisionnement et du stock du bar.

PRINCIPALES RESPONSABILITES :

Technique Métier et relation client :

- Accueille les clients et les conseille dans les choix de boissons en mettant en avant l'ensemble des offres spécifiques
- Assure le service aux clients, en adaptant son organisation et son rythme en fonction de l'affluence
- Traite les réclamations des clients selon la procédure et réfère les réclamations ainsi que toutes les observations des clients à son manager
- Etablit de bonnes relations avec le client, le conseille et le fidélise
- Fait de chaque client, un client unique
- Prépare, sert les consommations au bar dans le respect des standards de la marque
- Met en place et approvisionne le bar
- Gère les stocks
- Connaît tous les produits du bar et de la carte
- Veille à la pérennité du matériel mis à sa disposition
- Applique les consignes d'ouverture et de fermeture du point de vente
- Applique les procédures et politiques définies par l'hôtel

Commercial / Vente :

- Connaît les services proposés par l'hôtel, informe le client sur sa demande et l'incite à les utiliser
- Valorise les offres commerciales du moment
- Met en valeur son offre bar et participe à l'animation du lieu,
- Met en avant son point de vente sur les réseaux sociaux sous le contrôle préalable de sa hiérarchie.

Implication transverse :

- Communique et coopère étroitement avec les autres services (cuisines, banquet, restaurant, réception...)

Les tâches ci-dessus mentionnées sont non exhaustives et peuvent être amenées à évoluer compte tenu des impératifs liés à l'organisation de l'établissement



Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement :

- Veille à la propreté de son lieu de travail et à la sécurité alimentaire en respectant au quotidien les règles d'hygiène HACCP
- Respecte les consignes d'utilisation et de sécurité du matériel mis à sa disposition
- Connaît et applique les règles de sécurité de l'hôtel (incendie...)
- Respecte les engagements de la « Charte Environnement » pris sur l'établissement (économie d'énergie, recyclage, tri des déchets...)

COMPETENCES REQUISES :

- Esprit d'équipe
- Sens de l'accueil, du service et de la qualité
- Créateur d'ambiance et vendeur
- Disponibilité et réactivité
- Rigueur et organisation
- Excellente présentation
- Maîtrise des langues selon les besoins de l'hôtel
- Excellentes connaissances des produits, des techniques, de la mixologie
- Connaissance des alcools et de la législation à la vente

Les tâches ci-dessus mentionnées sont non exhaustives et peuvent être amenées à évoluer compte tenu des impératifs liés à l'organisation de l'établissement