

POSTE	
<i>Intitulé du poste</i>	Barman
<i>Nature du poste</i>	Poste de gestion et production
IDENTITÉ DU SALARIÉ	
<i>Nom-prénom</i>	
<i>Statut</i>	
PROFILE	
<i>Sa mission générale</i>	Le Barman assure le service des consommations aux clients et gère les stocks de boissons dans le bar et la cave du restaurant. Il est en capacité de proposer des cocktails à la clientèle de l'établissement.
<i>Son rôle</i>	Le Barman assure l'approvisionnement, la mise en place et le service au bar en intervenant dans les conditions optimales d'hygiène et sécurité. Il accueille et conseille le client, en faisant la promotion des produits de l'établissement. Il contribue à la fidélisation et au développement de la clientèle., Il organise la répartition du travail entre les différents personnels du bar.
<i>Ses formations</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAP/BEP restauration.</li> <li>• Bac professionnel ou Bac technologique hôtellerie</li> <li>• Brevet professionnel « Barman ».</li> <li>• Mention complémentaire « Barman ».</li> </ul> <p>Une expérience de 4 ans minimum comme Barman est exigée.</p>
<i>Son positionnement dans l'organigramme de l'équipe</i>	Sous la supervision du Manager du restaurant, il exécute ses tâches de Chef de bar et supervise-le ou les commis de bar et Runner boisson.
TÂCHES	
<i>Service et vente</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyse des ventes</li> <li>• Conception et actualisation des supports de vente (carte des cocktails, cocktails du jour etc..)</li> <li>• Conseil au client dans le choix des boissons</li> <li>• Facturation de la prestation</li> <li>• Prise de la commande</li> <li>• Promotion des produits auprès des clients</li> <li>• Service à la commande des desserts</li> </ul>
<i>Production</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Création de boissons nouvelles</li> <li>• Élaboration et utilisation de fiches techniques</li> <li>• Réalisation de cocktails et boissons diverses à la demande</li> </ul>
<i>Accueil et animation</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accueil du client et suivi du client</li> <li>• Création d'une ambiance (décor, musique, éclairage)</li> </ul>

<p><i>Approvisionnement et mise en place</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Animation d'une équipe</li> <li>• Écoute du client, proposition sur les activités touristiques, culturelles locales</li> <li>• Approvisionnement en produits et rangements en relation avec la cuisine</li> <li>• Inventaire des besoins journaliers</li> <li>• Mise en place des produits et matériels</li> <li>• Vérification quotidienne des équipements, du matériel et des produits spécifiques</li> </ul>
<p><b>COMPETENCES REQUISES</b></p>	
<p><i>Savoir-faire</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adapter le rythme de son activité à la variabilité des flux</li> <li>• Adapter son comportement et son langage à la diversité des clients</li> <li>• Appliquer les réglementations en vigueur sur la consommation d'alcool</li> <li>• Assurer la facturation sans dysfonctionnement</li> <li>• Assurer la fluidité du service</li> <li>• Faire preuve de créativité</li> <li>• Faire preuve de mémoire visuelle</li> <li>• Innover et proposer de nouveaux produits</li> <li>• Organiser la répartition des tâches entre les membres du personnel</li> <li>• Organiser son poste de travail</li> <li>• Suivre un processus de fabrication à partir de données quantitatives et qualitatives des fiches recettes</li> <li>• Utiliser des ressources organoleptiques (odorat et goût)</li> </ul>
<p><i>Savoir-être</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accueillir en personnalisant la relation clients</li> <li>• Créer une ambiance conviviale en fonction de l'image et de la culture de l'entreprise</li> <li>• Créer une relation de confiance</li> <li>• Renvoyer par son comportement et sa présentation générale, une image positive et adaptée de l'établissement et du métier</li> <li>• Savoir alerter ou traiter en direct avec diplomatie tout évènement indésirable</li> <li>• Travailler en concertation et complémentarité avec l'ensemble du personnel</li> </ul>
<p><b>CONDITIONS</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrat : Du      au</li> <li>• Période d'essai : Du      au</li> <li>• Salaire net : À partir de 1900 €</li> <li>• Type de contrat : CDD-CDI</li> </ul>	

Date :

Lu, et approuvé,

Signature du Directeur de l'établissement :

Signature de l'employé :