

BARMAN

Mission 1 : Approvisionnement et mise en place de la salle et du bar

- Réceptionner, contrôler et stocker les denrées nécessaires à l'activité
- Réaliser des inventaires, journaliers et périodiques
- Mettre en place les produits et matériels et supports de vente
- Vérifier quotidiennement les équipements le matériel
- Approvisionner/réapprovisionner les dessertes, buffets, consoles, meubles réfrigérés, cave du jour,...
- Mettre en place et contrôler le comptoir,
- Préparer le plateau (plateau, éponge, fonds de caisse, carnet, stylo,...)
- Remettre en état les locaux, équipements,...

Mission 2 : Service et vente boissons

- Conseiller le client dans le choix des boissons en apportant des informations précises (exemple pour le champagne : savoir expliquer des différences, justifier des écarts de prix,...)
- Promouvoir des produits (comme les cocktails du jour) auprès des clients
- Prendre les commandes de boisson
- Réaliser des cocktails et boissons diverses à la demande tout en limitant les excès
- Facturer et encaisser

Mission 3 : Accueil et animation de la clientèle du bar

- Accueillir le client
- Créer l'ambiance de l'établissement (décor, musique, éclairage,...)
- Renseigner le client sur les activités de l'établissement

Mission 4 : Prévention, sécurité et santé

- Demander une pièce d'identité sans déclencher d'agressivité
- Détecter les comportements à risques et informer son supérieur ou ses collègues
- Repérer les conduites addictives et/ou des conduites agressives pour éviter qu'elles ne dégénèrent
- Repérer la présence de substances psychoactives dans l'établissement, les identifier et agir en conséquence
- Intervenir en cas d'incident de personne ou de confrontation physique
- Intervenir à titre préventif pour éviter les situations dangereuses (conduite en état d'ébriété par exemple)

BARMAN

SAVOIRS FAIRE	Chargée de mission
SAVOIR ÊTRE	<ul style="list-style-type: none">• Être souriant, disponible, discret, agréable• Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable ainsi qu'un langage adapté• Accueillir en personnalisant la relation clients• Créer une ambiance conviviale en cohérence avec l'image et de la culture de l'entreprise• Créer une relation de confiance• Renvoyer par son comportement, sa présentation générale, une image positive et adaptée de l'établissement et du métier• Savoir alerter ou traiter en direct avec diplomatie tout événement indésirable• Savoir travailler en équipe• Être organisé
SAVOIR FAIRE	<ul style="list-style-type: none">• Respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité• Adapter le rythme de son activité à la variabilité des flux• Appliquer les réglementations en vigueur sur la consommation d'alcool avec diplomatie• Assurer la facturation et l'encaissement sans dysfonctionnement• Organiser son poste de travail pour assurer la fluidité du service• Suivre un process de fabrication à partir de données quantitatives et qualitatives
SAVOIR	<ul style="list-style-type: none">• Connaître la réglementation en matière de restauration et de bar