

FICHE DE POSTE

Commis de bar / Barman

Établissement : Sept Lieux

Service : Bar / Salle

Supérieur hiérarchique : Manager Bar

Type de contrat : CDD

Temps de travail : Temps plein / Temps partiel

1. Mission principale

Le commis de bar / barman participe au bon fonctionnement du bar et de la salle en assurant la **préparation des boissons, le service au bar, le run des verres et le maintien de la propreté des espaces clients.**

Il contribue à offrir un **service rapide, efficace et convivial**, en garantissant la qualité des boissons et le bon déroulement du service.

2. Responsabilités principales

Mise en place du bar

- Préparer le poste de travail avant le service.
- Réaliser la **mise en place du bar** : verrerie, garnitures, glace, sirops, alcools, softs.
- Vérifier les stocks nécessaires au service.
- Préparer les éléments nécessaires à la réalisation des cocktails.

Préparation et service des boissons

- Préparer les boissons commandées :
 - cocktails
 - bières pression
 - vins
 - softs
 - boissons chaudes
- Respecter les recettes et standards de l'établissement.

- Servir rapidement et efficacement pendant les périodes d'affluence.
- Maintenir un espace bar organisé et fonctionnel.

Missions commis de bar / salle

- Assurer le **run des verres et boissons vers la salle ou les tables**.
- Débarrasser les verres et la verrerie en salle.
- Veiller à la **propreté générale de la salle et des espaces clients**.
- Réapprovisionner la verrerie et le matériel du bar.
- Participer au nettoyage du bar et de la salle pendant et après le service.

Relation client

- Accueillir les clients avec professionnalisme et convivialité.
- Conseiller les clients sur les boissons et cocktails lorsque nécessaire.
- Participer à la bonne ambiance et à l'expérience client.

Hygiène et sécurité

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Maintenir le bar et la salle propres et rangés.
- Nettoyer la verrerie, les surfaces de travail et le matériel.
- Appliquer les procédures internes de l'établissement.

3. Compétences requises

- Connaissance de base des boissons et cocktails
- Rapidité d'exécution
- Sens de l'organisation
- Bonne gestion du stress en période d'affluence
- Esprit d'équipe
- Sens du service client

4. Profil recherché

- Première expérience en bar ou restauration appréciée
- Formation hôtellerie/restauration est un plus
- Disponibilité en **soirée et week-end**
- Dynamisme et motivation

5. Qualités attendues

- Dynamique
- Souriant
- Réactif
- Rigoureux
- Bonne présentation