

	Fiche de Poste BARMAN	Code : RH Version n° 2.0 Date : 22/01/2019
---	--------------------------	--

METIER : BARMAN

LIAISONS HIERARCHIQUES : sous la responsabilité du Chef Barman

MISSIONS PRINCIPALES

Il sert les boissons commandées par les clients, il réalise les cocktails classiques de la carte et propose également des compositions de son choix.

Véritable chef d'ambiance, le barman doit savoir créer une atmosphère chaleureuse adaptée à l'établissement et contribuer ainsi à sa renommée.

Il assure également la tenue de la caisse, la gestion des stocks des boissons : les commandes auprès des fournisseurs, la réception et le rangement des bouteilles. Il gère également le nettoyage et la maintenance des machines et des équipements du bar.

FONCTION MISE EN PLACE / APPROVISIONNEMENT

Vérification et mise en place quotidienne des équipements, du matériel et des produits du Bar

Inventaire des besoins journaliers et approvisionnement en produits

Rangement des produits

Entretien des locaux, des équipements et du matériel

Remise en état des locaux, équipements ...

FONCTION COMMERCIALISATION

Actualisation des supports de vente (Chevalet de tables, Tableau du jour, ...)

Utilisation des supports de vente

Promotion et conseil des produits auprès des clients

Prise de la commande

Service au Bar et Lounge des apéritifs et cocktails

Typage de la prestation et encaissement au bar à la demande du client

FONCTION COMMUNICATION

Accueil du client et création de la relation selon les standards de l'Enseigne

Création d'une ambiance (interactivité avec les clients)

Information du client sur les produits du Bar

Eventuellement, renseignement du client sur les activités touristiques, culturelles, de la ville

FONCTION CONTRÔLE/ GESTION

Utilisation et respect des fiches techniques

Analyse des ventes et gestion des stocks

Mise en œuvre des actions correctives avec son Responsable Hiérarchique

* Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.

AUTRES ATTRIBUTIONS

Contribution au service en salle (Room Service, Elaboration de plats simples, Petits déjeuners, ...)

Commande et contrôle à réception des marchandises du bar

Rangement des économats, caves et réserves

Mise en place et service limonade terrasse (selon Exploitation)

CONNAISSANCES ET COMPETENCES

COMPETENCES TECHNIQUES

Les techniques qui sont au cœur du métier de Barman sont :

Techniques de production et d'élaboration des produits

Techniques de gestion de stock

Techniques de vente

Techniques de communication

Utiliser tous les matériels mis à sa disposition (Machine à café, Lave verres, Caisse, Flash Mixer, Blender, Centrifugeuse, ...)

Élaborer les produits et boissons proposés au Bar (en particulier les Cocktails)

Appliquer les fiches techniques

Intervenir dans les conditions optimales d'hygiène et de sécurité

Assurer la mise en place des locaux, des marchandises afin de préparer le service

Accueillir, conseiller et servir le client dans des conditions optimales en fonction des codes de l'Enseigne

Promouvoir les produits de l'Établissement

Maintenir un climat de convivialité à l'égard du client

Analyser les ventes et argumenter des propositions pour améliorer celles ci

Appliquer les réglementations en vigueur sur la consommation d'alcool

Établir des relations internes et externes efficaces, sans tension ni conflit

COMPETENCES ORGANISATIONNELLES

Organiser son poste de travail, ses outils de travail

Vérifier méthodiquement et périodiquement le fonctionnement des appareils

Suivre le rythme des commandes

Assurer la facturation et l'encaissement

Travailler en concertation et complémentarité avec l'ensemble du personnel de l'Enseigne

Anticiper sur les besoins en matériel pouvant intervenir pendant le service

COMPETENCES RELATIONNELLES

Créer une ambiance conviviale en fonction de l'image et de la culture de l'Enseigne
Accueillir en personnalisant la relation clients
Questionner le client sur ses goûts afin de proposer le produit adéquat
Présenter les produits de façon agréable à l'œil pour le client
Renvoyer par son comportement, sa présentation générale, une image positive et adaptée à l'Enseigne
Savoir intervenir avec diplomatie puis alerter en cas d'évènement indésirable

SAVOIRS ETRE

Excellente présentation
A l'écoute
Organisé
Dynamique
Souriant
Aptitude au travail en équipe
Précision et rapidité des gestes

CONTRAINTES LIEES AU POSTE

Manie des outils dangereux (coupants)
Contrainte posturale : station debout

LIAISONS FONCTIONNELLES

Cf organigramme fonctionnel

Ce document n'est pas exhaustif et peut être modifié par la direction. Il sera réactualisé annuellement.

<u>Nom</u> :	<u>Rédactrice</u> Roxanne BENAYA, ARH	<u>Validation</u> Vanessa MALOYER, CHEF RESTAURANT
<u>Fonction</u> : barman		
Signature :	Signature :	Signature :