



FICHE DE POSTE COMMIS DE BAR H/F

Vous assurez l'approvisionnement, la mise en place et le service au bar en intervenant dans les conditions optimales d'hygiène et sécurité. Vous accueillez et conseillez le client. Vous promouvez les produits de l'établissement **Paul & Julienne**. Vous contribuez à la fidélisation et au développement de la clientèle. Vous organisez la répartition du travail avec vos collègues du bar. Vous véhiculez l'image de **Paul & Julienne** par votre attitude exemplaire, votre professionnalisme et votre disponibilité.

FONCTIONS & RESPONSABILITES :

Chez **Paul & Julienne** votre poste s'organise autour de cinq grandes fonctions (Aussi se référer aux check list) :

APPROVISIONNEMENT ET MISE EN PLACE DU BAR

- Réceptionner, contrôler et stocker les denrées nécessaires à l'activité au bar, en black room et en cave
- Réaliser des inventaires, journaliers et périodiques
- Mettre en place : produits, matériels, supports de vente
- Vérifier quotidiennement les équipements le matériel
- Approvisionner/réapprovisionner les dessertes, consoles, meubles réfrigérés, cave du jour, ...
- Mettre en place et contrôler le comptoir
- Remettre en état les locaux, équipements, ...

PREVENTION, SECURITE ET SANTE

- Détecter les comportements à risques et informer son supérieur ou ses collègues
- Intervenir en cas d'incident de personne
- Intervenir à titre préventif : éviter les situations dangereuses

PROFIL :

- Être souriant, disponible, discret, agréable, créer une relation de confiance
- Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable • Avoir un langage adapté
- Accueillir en personnalisant la relation clients
- Renvoyer par son comportement, sa présentation générale, une image positive et adaptée de l'établissement
- Savoir alerter ou traiter en direct avec diplomatie tout événement indésirable
- Travailler en concertation avec l'ensemble du personnel

SERVICE / VENTE BOISSONS ET RESTAURATION

- Conseiller le client dans le choix des boissons
- Avoir une connaissance précise des produits
- Promouvoir des produits (comme les cocktails du jour)
- Prise de commandes de boisson, restauration et servir
- Facturer et encaisser
- Analyser les ventes pour ajuster les stocks

ACCUEIL ET ANIMATION DE LA CLIENTELE DU BAR

- Accueillir le client
- Renseigner le client sur les activités touristiques, culturelles extérieures à l'établissement

PRODUCTION DE COCKTAILS ET BOISSONS

- Élaborer et utiliser des fiches techniques
- Réaliser des cocktails et boissons diverses à la demande tout en limitant les excès
- Adapter le rythme de son activité
- Appliquer les réglementations en vigueur sur la consommation d'alcool avec diplomatie
- Faire preuve de créativité, de mémoire visuelle
- Innover et proposer de nouveaux produits
- Organiser la répartition des tâches entre les membres du personnel pour assurer la fluidité du service
- Suivre un process de fabrication à partir de données quantitatives et qualitatives

Validation :

Date et signature

Collaborateur :

Responsable Hiérarchique :

