



## FICHE DE POSTE : BARMAID

**Localisation du poste :**

**Quotité du poste :**

**Relation hiérarchique :**

**Poste en :** CDD – CDI – TEMPS PARTIEL – TEMPS COMPLET – EXTRAS

**Diplôme minimum requis :** CAP/Niveau BAC PRO/Brevet PRO

(Diplôme supérieur apprécié - expérience sur un poste similaire souhaitée)

**Rémunération :** selon profil

### Mission et activités

Tu élabores des boissons ainsi que des créations du restaurant. Il contribue à l'animation et à l'ambiance de l'établissement.

**Les tâches principales sont :**

Assurer l'approvisionnement, la mise en place et le service au bar en intervenant dans les conditions optimales d'hygiène et sécurité.

Accueillir et conseiller le client.

Promouvoir les produits de l'établissement.

Contribuer à la fidélisation et au développement de la clientèle.

Éventuellement, organiser la répartition du travail entre les différents personnels du bar.

**Le métier de barman/barmaid s'organise autour de quatre grandes fonctions :**

**1. Approvisionnement et mise en place**

Approvisionnement en produits et rangement

Inventaire des besoins journaliers

Mise en place des produits et matériels

Vérification quotidienne des équipements, du matériel et des produits spécifiques

**2. Service et vente**

Analyse des ventes

Conception et actualisation des supports de vente

Conseil au client dans le choix des boissons

Encaissement

Prise de la commande

Promotion des produits auprès des clients

Service à la commande

### 3. Accueil et animation

Accueil du client et suivi du client

Création d'une ambiance (décor, musique, éclairage)

Animation d'une équipe (éventuellement)

Renseignement du client sur les activités touristiques, culturelles locales

### 4. Production

Création de boissons nouvelles

Élaboration et utilisation de fiches techniques

Réalisation de cocktails et boissons diverses à la demande

## Compétences

**Pour exercer au mieux son métier, le barman/barmaid doit posséder les compétences suivantes :**

### 1. Compétences techniques et fonctionnelles

Adapter le rythme de son activité à la variabilité des flux

Adapter son comportement et son langage à la diversité des clients

Appliquer les réglementations en vigueur sur la consommation d'alcool

Assurer la facturation et l'encaissement sans dysfonctionnement

Assurer la fluidité du service

Faire preuve de créativité

Faire preuve de mémoire visuelle

Innover et proposer de nouveaux produits

Organiser la répartition des tâches entre les membres du personnel (éventuellement)

Organiser son poste de travail

Suivre un process de fabrication à partir de données quantitatives et qualitatives

Utiliser des ressources organoleptiques (odorat et goût)

### 2. Compétences relationnelles et comportementales

Accueillir en personnalisant la relation clients

Créer une ambiance conviviale en fonction de l'image et de la culture de l'entreprise

Créer une relation de confiance

Renvoyer par son comportement et sa présentation générale, une image positive et adaptée de l'établissement et du métier

Savoir alerter ou traiter en direct avec diplomatie tout évènement indésirable

Travailler en concertation et complémentarité avec l'ensemble du personnel