


# Barman / Barmaid (H/F)


73 - CHAMBERY -  Localiser avec Mappy


Actualisé le 16 juin 2021 - offre n° 114PQYS

Offre avec peu de candidats

Vous travaillerez le soir uniquement, vous avez de bonnes connaissances en bar , une bonne communication, autonome, sens du commerce, vous êtes dynamique et n hésitez pas faire de nouvelles propositions! .Savoir travailler en équipe, une affinité pour les arts et la culture en général serait un plus.


 Contrat à durée déterminée - 2 Mois  
Contrat travail

 29H Horaires normaux





















 Salaire : Horaire de 10,25 Euros à 11,50 Euros sur 12 mois

## PROFIL SOUHAITÉ

### Expérience

2 ans - barman / barmaid 

### Savoirs et savoir-faire

- Procédures d'encaissement 
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire 
- Règles de tenue de caisse 
- Législation des vins et spiritueux
- Techniques de port de plateaux/plats 
- Caractéristiques des alcools
- Création de cocktails
- Utilisation d'ustensiles à cocktail
- Utilisation de matériel de bar 
- Gestion des stocks et des approvisionnements
- Législation sur le tabac
- Accueillir le client et l'installer 
- Encaisser le montant d'une vente 
- Prendre la commande des clients 
- Concevoir des recettes de cocktails avec ou sans alcool
- Réaliser des cocktails à la demande du client 
- Suivre l'état des stocks 
- Stocker un produit 
- Réaliser le comptage des fonds de caisses 
- Saisir une commande sur informatique 
- Préparer les commandes 
- Nettoyer une salle de réception 
- Débarrasser une table 
- Entretenir des locaux 
- Traiter une commande 
- Préparer des boissons chaudes ou froides 
- Réaliser un service au bar 
- Réaliser un service en salle
- Définir des besoins en approvisionnement

### Savoir-être professionnels

Force de proposition   Autonomie   Rigueur

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Qualification : Employé qualifié
- Secteur d'activité : Restauration traditionnelle
- Candidatures en cours : 1

## ENTREPRISE