

Restaurant Panoramique Lycée Marie Curie St Jean du Gard

Fiche de Poste

Poste :	Barman	Secteur :	bar
----------------	---------------	------------------	-----

Définition du poste

Mission principale	Assurer le fonctionnement du bar du restaurant.	Secteur	Bar
Relations hiérarchiques	<i>Supérieurs :</i> Maître d'Hôtel.	Vérification du travail réalisé par le titulaire du poste	<i>Responsables du contrôle :</i> Professeur. Maître d'Hôtel.
Activités du poste : le matin	<ul style="list-style-type: none"> ● Faire un rapide tour des locaux et signaler toute anomalie au Maître d'Hôtel ou au professeur. ● Faire l'inventaire du bar avec la fiche d'inventaire. ● Effectuer les commandes en fonction des besoins du jour. ● Penser aux décors (bar et cocktail) ● Penser à vérifier les frigos BSA, VDN/VDL ● Aller chercher les produits en même temps que le plongeur. ● Effectuer la mise en place des bouteilles. ● L'arrière bar doit toujours être maintenu propre et rangé, il ne doit rassembler que le matériel nécessaire : Seaux à glace, assiettes à pain, etc.. ● Faire la mise en place décorative du comptoir et faire la présentation des cocktails du jour. ● Le guéridon de service ne doit comporter que les plateaux avec leurs ronds. ● Faire la démonstration commentée des cocktails du jour, donner l'argumentation de vente. ● Nettoyer et ranger le poste de travail avant le service. 	Activités du poste : le service	<p><i>Début de service :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Se tenir prêt à faire face au coup de feu. ● Ne réaliser que les commandes correctement rédigées. ● Réaliser et envoyer en respectant l'ordre d'arrivée des bons. <p><i>Après le service des apéritifs :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ranger son poste de travail. ● Se mettre à la disposition du Maître d'hôtel ou aller aider en plonge. ● Participer à la synthèse du cours.
Responsabilités du poste	<ul style="list-style-type: none"> ● Responsable de la réalisation et de l'envoi des cocktails du jour et des autres boissons apéritives. ● Responsable des stocks du Bar. 	Travaux de préparation	<p><i>Préparation du TP de la semaine :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Préparer les fiches techniques pour la réalisation de 2 cocktails (argumentation incluse). ● Préparer un chevalet de présentation des cocktails. ● Préparer une courte présentation des différents composants des cocktails.