

DERRIÈRE

Fiche de poste : Barman

Lieu

69 rue des Gravilliers – Paris 3
Métro : Arts et Métiers

Descriptif de l'établissement

Le restaurant Derrière est fun, bon et présente les avantages d'être hyper central et de se voir visité, chaque jour, par une superbe clientèle.

Derrière est un restaurant pensé comme l'appartement d'un artiste, un copain. Son créateur, Mourad Mazouz, a fait attention aux moindres détails pour rendre l'expérience clients aussi conviviale que possible.

La carte des vins a été imaginée par le sommelier du restaurant Sketch, à Londres, et la carte des cocktails par Kaled Derouiche du Andy Wahloo. Le bar du restaurant, supporté par ces deux institutions de renom, propose des boissons pointues pour l'apéro, pour accompagner les dîners, pour les digestifs et les cocktails qui porteront les clients plus loin dans la nuit.

Missions

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

Techniques principales

- Animation.
- Production.
- Service.

DERRIÈRE

Activités principales

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

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

Service et vente

- Conseil au client dans le choix des boissons
- Prise de la commande
- Service à la commande

Production

- Création de boissons nouvelles
- Élaboration et utilisation de fiches techniques
- Réalisation de cocktails et boissons diverses à la demande

Salaires et conditions

1900 € net / 42 heures

2 jours de repos consécutifs