

Numéro de poste : 15-021	Nombre de postes disponibles : 2
Barman / Barmaid	
Titulaire du poste : à combler	
Mise à jour le 19 mars 2015	
Supérieur hiérarchique : Directeur / directrice de la restauration	
Sommaire des responsabilités	
<p>Sous la supervision du directeur ou de la directrice de la restauration, le barman / la barmaid a comme fonction de prendre les commandes d'alcool et de grignotines au bar et d'effectuer toutes les ventes d'alcool dans la salle auprès des visiteurs en forfait gastronomique. Il a aussi comme fonction de préparer et de servir toutes les boissons (non incluses au forfait) alcoolisées ou non aux clients du restaurant. Il est responsable de l'inventaire du bar dès son arrivée en poste et jusqu'à la fermeture du bar par ce dernier. Selon l'achalandage, il ou elle peut être appelé(e) à remplir les fonctions d'un commis de salle en plus de ses fonctions de bar, et ce, principalement en basse-saison.</p>	
Tâches et responsabilité principales	
<ul style="list-style-type: none"> • Prendre les commandes de la clientèle; • Préparer et servir les boissons alcooliques ou non alcooliques directement aux clients; • Lors de soirées très occupées ou d'événement spéciaux, préparer les commandes du personnel de service sur impression d'un coupon de caisse; • Inscrire les ventes et percevoir les paiements des boissons; • Effectuer la mise en place du bar; • Prendre les commandes et servir les grignotines à la carte; • Nettoyer la section bar, soigner la présentation des produits, laver et ranger les verres; • Balancer quotidiennement la variation d'inventaire versus les ventes avec <i>Maître D</i>; • Remplir le bar à l'aide des stocks à l'arrière; • En basse-saison ou lors de soirées peu achalandées, peut être appelé à effectuer les tâches du commis de salle en plus de ses fonctions. • S'assurer de la satisfaction de la clientèle et recevoir les plaintes, s'il y a lieu. 	
Conditions spécifiques de travail	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Poste saisonnier de mai à septembre; ▪ Période de probation de 4 semaines; ▪ Horaire variable selon la période de la saison; ▪ Rémunération : selon la politique en vigueur 	
Expérience et qualifications requises	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ DEP ou formation équivalente en hôtellerie; ▪ 1 à 3 ans d'expérience en service de bar; ▪ La connaissance du milieu récréotouristique est un atout; ▪ Bonne connaissance des services offerts par l'entreprise; ▪ Excellente maîtrise du français et de l'anglais parlés; ▪ Savoir planifier et organiser son travail; ▪ Présentation soignée et tenue vestimentaire conforme aux politiques de notre organisation. 	