**INTITULE DU POSTE : BARMAN H/F**

**RATTACHEMENT HIERARCHIQUE : Manager Restaurant**

**L’ETABLISSEMENT : LE LEONOR**

Vous avez envie de vivre l’ouverture et participer à l’aventure du LÉONOR the place to live ? le nouvel hôtel 4\* haut de gamme lifestyle ouvre ses portes au cœur de Strasbourg dans un cadre magnifique où dialoguent patrimoine et modernité. Il est composé de 116 chambres et suites, d’un restaurant, d’un bar, de 4 salles de séminaires donnant sur une magnifique terrasse et cour intérieure de 500m à ciel ouvert.

Le bar du LÉONOR sera le. rendez-vous incontournable des strasbourgeois. Plus qu’un bar, on s’y installe à tout heure de la journée pour déguster des plats parfaitement maitrisés. Lovés dans des fauteuils et banquettes confortables ou accoudés au bar, on y déguste de délicieux cocktails avec ou sans alcool.

Vous êtes passionnés par la création de cocktails ? Vous êtes créatifs et sensible aux alliances de saveurs ? Découvrez le profil recherché et rejoignez notre équipe

**MISSION :**

Le rôle du barman / barmaid est d’accueillir et conseiller la clientèle, préparer et servir des boissons simples ou des cocktails, assurer l'animation du bar et procéder à la facturation et à l'encaissement des consommations et gestion de l'approvisionnement et du stock du bar.

**PRINCIPALES RESPONSABILITES :**

Technique Métier et relation client :

* Accueille les clients et les conseille dans les choix de boissons en mettant en avant l’ensemble des offres spécifiques
* Assure le service aux clients, en adaptant son organisation et son rythme en fonction de l’affluence
* Traite les réclamations des clients selon la procédure et réfère les réclamations ainsi que toutes les observations des clients à son manager
* Etablit de bonnes relations avec le client, le conseille et le fidélise
* Fait de chaque client, un client unique
* Prépare, sert les consommations au bar dans le respect des standards de la marque
* Met en place et approvisionne le bar
* Gère les stocks
* Connaît tous les produits du bar et de la carte
* Veille à la pérennité du matériel mis à sa disposition
* Applique les consignes d'ouverture et de fermeture du point de vente
* Applique les procédures et politiques définies par l’établissement

Commercial / Vente :

* Connaît les services proposés par l’hôtel, informe le client sur sa demande et l’incite à les utiliser
* Valorise les offres commerciales du moment
* Met en valeur son offre bar et participe à l'animation du lieu,
* Met en avant son point de vente sur les réseaux sociaux sous le contrôle préalable de sa hiérarchie.

Implication transverse :

* Communique et coopère étroitement avec les autres services (cuisines, banquet, restaurant, réception…)

Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement :

* Veille à la propreté de son lieu de travail et à la sécurité alimentaire en respectant au quotidien les règles d'hygiène HACCP
* Respecte les consignes d’utilisation et de sécurité du matériel mis à sa disposition
* Connaît et applique les règles de sécurité de l’hôtel (incendie...)
* Respecte les engagements de la « Charte Environnement » pris sur l’établissement (économie d'énergie, recyclage, tri des déchets...)

**COMPETENCES REQUISES :**

* Esprit d’équipe
* Sens de l'accueil, du service et de la qualité
* Créateur d’ambiance et vendeur
* Disponibilité et réactivité
* Rigueur et organisation
* Excellente présentation
* Maîtrise des langues selon les besoins de l’hôtel
* Excellentes connaissances des produits, des techniques, de la mixologie
* Connaissance des alcools et de la législation à la vente

**CONTRAT :**

* Poste à pourvoir en C.D.I à temps complet
* Date d’embauche prévisionnelle : Mi-octobre
* Merci d’envoyer votre CV et lettre de motivation à : [recrutement@leonor-hotel.com](mailto:recrutement@leonor-hotel.com)