



ROYAL ST. LAWRENCE YACHT CLUB

DESCRIPTION DU POSTE Titre : BARMAN

RELÈVE DE : F&B MANAGER

DÉPARTEMENT : ALIMENTATION ET BOISSONS

RÉSUMÉ :

Le barman est chargé de veiller à ce que tous les membres et les clients bénéficient d'un service de boissons de qualité supérieure. Ceci est réalisé grâce à la mise en place du bar et un service efficace de tableaux. Le candidat idéal est responsable d'assurer les États et les attentes sont dépassées au sein du Club des normes. Cette position doit démontrer de fortes aptitudes en communication, offrir un service à la clientèle exceptionnel tout en conservant une attitude professionnelle.

Fonctions :

- respecter les normes, politiques et procédures établies par le Club et la gestion (c.-à-d. Les uniformes, les téléphones cellulaires, code vestimentaire, etc.)
- ont pleinement connaissance des boissons et des vins promotions
- Assurer la conformité aux lois et règlements provinciaux sur les alcools
- Aider le gérant du bar avec
- inventaire responsable de mettre en place des piscines intérieure et extérieure Bars Banquets
- Créer des listes de deux fois par semaine pour le gérant du bar sur les points qui nécessitent la réorganisation des
- Log des événements quotidiens dans le journal du barreau (c.-à-d. les états plainte, etc.)

Les plaintes doivent être enregistrées et un message vocal d'être laissé avec le F & B Directeur.

Club • Appliquer la politique en matière d'alcool (tolérance zéro)

- Maintenir l'approvisionnement dans les bars, les remplacer en cas de besoin, y compris les frais, les garnitures et nettoyer la verrerie
- Assurer le salon est assisté et est maintenu propre et rangé en tout temps

préparer les commandes de boissons pour le personnel de service comme réquisitionnés par chit imprimante

- Préparer les commandes de boissons pour les membres et les personnes de plus

- compteur aider directeur des banquets dans la mise en place/prendre pour des activités (mariages, régates)
- Effectuer l'inventaire à l'issue d'événements
- Aider le personnel de service avec les commandes et la livraison de boissons pour F & B sorties si nécessaire.
- Responsable de l'entretien des zones de stockage des aliments et boissons
- peut aider au chargement et déchargement des bateaux de fournitures en cas de besoin
- Autres fonctions attribuées par le F & B Superviseur.

QUALIFICATIONS ET EXIGENCES :

- doit être Excellente communication orale et écrite
- un joueur d'équipe doit être en mesure de travailler des heures flexibles, week-end et jours fériés.
- Énergique et souple, capable de bien travailler sous pression
- page précédente expérience en service à la clientèle est un atout
- auto-motivés et créatifs, capables de travailler dans un environnement d'équipe
- page précédente bartending expérience souhaitée
- Connaissance de types de vins et varietaux ainsi que le bon vin pour service
- Le Commandement de la langue français et anglais, parlé et écrit

SANTÉ ET SÉCURITÉ :

- debout pendant de longues périodes de temps

Capacité de soulever jusqu'à 50 kg

- Le soir, le week-end, vacances et heures, au besoin
- Assister aux réunions de service et participer à la formation au besoin
- doit être cautionnable ainsi qu'en mesure de fournir une vérification de casier judiciaire d'

HEURES DE TRAVAIL :

- position à temps plein. Doit être en mesure de travailler des quarts de travail (jour/ après-midi/soir, jours fériés)