

Barman

Le Sanglier des Ardennes, avec à sa tête le Chef Wout Bru, recrute actuellement un ou plusieurs Barmans, pour son restaurant gastronomique et de son concept Bru'sserie.

Votre mission :

Vous aurez en charge la mise en place, l'organisation et la gestion du bar. Vous en contrôlerez le stock. Vous remplirez les frigos de boissons diverses. Vous conseillerez les clients, préparer les commandes. Vous serez garant de l'ordre et netteté ainsi que de créer une ambiance détendue et professionnel dans le bar.

Votre profil :

- Vous possédez une expérience pertinente dans une fonction similaire.
- Vous êtes dynamique et d'excellente présentation.
- Vous possédez une parfaite maîtrise des cocktails classiques ainsi qu'une connaissance approfondie des apéritifs, boissons en termes de variété, provenance, température, dosage, ...
- Vous êtes reconnu pour votre sourire, votre disponibilité et votre serviabilité avec la clientèle.
- La connaissance des langues FR-NL-EN est un atout.
- Vous veillez à l'application et au respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Vous êtes résistant au stress, disponible et flexible dans vos horaires.

Avantages

Poste à pourvoir en CDI, dès que possible. Salaire à négocier en fonction de votre expérience. Possibilité de logement.

Type d'emploi : Temps Plein, CDI

Intéressé(e) ?

Envoyez votre CV + lettre de motivation à rh@lpm.be

