

Fiche de Poste : Responsable d'Établissement / Mixologue – Bar de Quartier / Bar à Cocktails

Intitulé du poste : Responsable d'Établissement

Type d'établissement : Bar de quartier – Bar à cocktails

Lieu : 8 place paul Cezanne 13006 Marseille

Contrat : CDD puis CDI – Temps plein

Mission principale :

Le/la Responsable d'Établissement assure la gestion quotidienne du bar, garantit la qualité du service et de l'accueil, développe une carte de cocktails créative, gère les stocks, les caisses, et veille à l'entretien global du lieu.

Responsabilités :

Gestion opérationnelle :

- Ouverture et fermeture de l'établissement.
- Organisation du planning hebdomadaire.
- Supervision du personnel, formation et accompagnement.
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Création & service de cocktails :

- Élaboration d'une carte originale et évolutive de cocktails.
- Préparation et service des boissons.

Gestion des stocks & approvisionnements :

- Suivi rigoureux des stocks de boissons, matières premières et consommables.
- Réalisation des commandes auprès des fournisseurs. Analyse des offres et des coûts afin d'optimiser les tarifs, dans le respect de la politique tarifaire du lieu.
- Réception, contrôle et rangement des livraisons. (Attention Charge lourde Fût 30L-42kg).
- Gestion des inventaires réguliers.
- Gestion de l'affichage des prix et produits.

Gestion des caisses :

- Ouverture et clôture de caisse quotidienne.
- Contrôle des encaissements (espèces, carte, etc.).
- Suivi des écarts et reporting régulier à la direction ou au propriétaire.
- Dépôts en banque si nécessaire.

Entretien du lieu :

- Maintien de la propreté et de l'ordre général du bar, de la salle et des espaces annexes.
- Suivi des petites réparations ou besoins techniques (en lien avec la direction).
- Mise en valeur du lieu selon la saison, les événements ou l'ambiance souhaitée.

Relation clientèle :

- Accueil chaleureux et personnalisé.
- Fidélisation de la clientèle de quartier.
- Recueil des retours clients et mise en œuvre d'actions d'amélioration.
- Gestion des éventuels conflits.

Communication réseaux sociaux :

- Veille des messages
 - Alimentation régulière
-

Profil recherché :

- Expérience confirmée en gestion de bar ou poste similaire.
 - Excellente connaissance des techniques de mixologie.
 - Sens de l'organisation, autonomie et rigueur.
 - Excellent relationnel et sens de l'accueil.
 - Maîtrise des outils de caisse et gestion des flux monétaires.
 - Polyvalence, créativité et goût du détail.
 - Maîtrise des normes HACCP
-

Conditions :

- Rémunération selon profil et expérience.
- Possibilité de faire évoluer le concept et la carte.
- Cadre de travail convivial, avec une clientèle locale et fidèle.
- Horaire de travail 4 jours semaine ouverture / fermeture