



FICHE DE POSTE

RESPONSABLE BAR

LE ROLE

Le responsable du bar est le véritable « patron » de notre pôle bar. Le titulaire de ce rôle adhère profondément à notre culture de service et d'adaptabilité aux besoins de notre clientèle ; c'est lui qui inspire la carte bar et qui par sa personnalité, son appétit de travail et sa bonne humeur crée une ambiance conviviale et chaleureuse autour de la vie du bar.

La personne est responsable de la création, la formation et l'organisation au quotidien du bar et du service en bord de piscine.

LES OBJECTIFS

1. Réalisation des objectifs financiers de notre exploitation

Le titulaire assiste son responsable dans la réalisation des objectifs financiers boissons de l'établissement. Ces objectifs sont élaborés par le directeur/directrice de l'établissement à la fin de l'année pour l'année suivante, en concertation avec le Directeur VMR (chiffres hébergement) et la Directrice d'Exploitation.

Le Responsable bar est également responsable de la maîtrise parfaite des coûts et des marges, par sa gestion exemplaire des ratios boissons.

La réussite de la réalisation de ces objectifs sera mesurée tout simplement par la réalisation des objectifs financiers annuels.

Le titulaire du poste est également responsable de la progression de notre chiffre d'affaires au sein de toute l'offre Beverage, avec des objectifs établis au début de chaque période.

2. Excellence en service

Le titulaire du poste est chargé d'assurer l'excellence de notre service et donc un très haut niveau de satisfaction de la clientèle au quotidien, sur le moyen et long terme.

Cette responsabilité englobe toutes nos offres restauration B2B et B2C – de l'accueil, la restauration (cuisine et service) jusqu'à l'atmosphère (sensation de bienveillance, vivacité, chaleureuse, cocooning) de son bar.

La réussite de la réalisation de cet objectif sera évaluée avec un ensemble de mesures qualitatives et quantitatives, plus particulièrement :

- (i) Le niveau de satisfaction indiqué dans les avis sondés auprès des clients
- (ii) Les notes moyennes à travers tous les sites d'avis en ligne



3. Assurer le développement commercial

Le titulaire doit assurer le développement commercial sur place dans les domaines, établir et gérer des techniques et politiques de 'upselling' et 'cross-selling' à travers tous les services pour assurer la maximisation des revenus.

COMPORTEMENT SOUHAITE

Outre son excellence technique en fonctionnement bar, le titulaire du poste doit démontrer toutes les caractéristiques d'un gestionnaire exceptionnel : intelligence, vision, passion, énergie, organisation, ténacité, jugement, équilibre, charisme, charme, empathie, discrétion, créativité, versatilité et subtilité - tous les comportements et les caractéristiques d'un leader exceptionnel.

En tant que responsable, le titulaire doit s'approprier et vivre quotidiennement les valeurs de Domaine & Demeure : en plaçant nos clients toujours au centre de nos actions, dans le respect de notre équipe et en s'assurant que nos activités soient toujours intégrées à l'environnement local – naturel, social, culturel et économique.

LE TRAVAIL QUOTIDIEN (inter alia)

L'évidence est que ces objectifs seront réalisés principalement par la maîtrise de trois éléments clé : People/Culture, Processus et Technologie

1. CONTROLE DES COUTS / GESTION FINANCIERE

- Gestion des stocks (inventaires, commandes auprès des fournisseurs, vérification des livraisons...).
- Gestion des caisses : vérifier les caisses au quotidien – ouverture et fermeture des caisses.
- Développement de la rentabilité du bar en adéquation avec les objectifs fixés par la Direction
- Maîtriser l'achat des produits du bar et toutes les petites dépenses du bar, en fonction du budget.
- Maîtrise des ratios et coefficients du bar.
- Relation avec les fournisseurs en collaboration avec le responsable F&B.
- analyser les offres et les coûts afin d'optimiser les tarifs, réflexion avec le directeur sur les partenariats à développer, respect des marges et des coûts.

2. ASSURER L'EXCELLENCE EN SERVICE

- Gestion et développement des relations clients (avec les propriétaires, les clients réguliers et les vacanciers)
- Assurer au quotidien la satisfaction client (pas d'attente, souriant, bienveillant etc) mais également tous les autres éléments qui rendent l'expérience du client spéciale : l'ambiance (boissons à la bonne température, disponibilité des éléments de la carte, musique...).
- Développer et adapter la carte du bar en fonction des besoins des clients.



- Assurer l'intégration, la formation continue pour l'équipe de service afin que toute l'équipe soit capable de fournir une expérience bar irréprochable à chaque client.
- Préparer les boissons dans le temps imparti et s'assurer du bon déroulement du service (remplissage des frigos avant et après le service)
- Mise en place et vigilance précises au quotidien des procédures de service
- Transmettre aux équipes et aux clients la culture clientèle et « house style » Domaine & Demeure
- Gestion des outils de service informatique et autres (ProTel, TCPos etc)
- Assurez le service au quotidien - satisfaction client (pas d'attente, un service précis, souriant, bienveillant etc) mais également tous les autres éléments qui rendent l'expérience du client en salle agréable : l'ambiance (éclairage, température, musique...), au sein de l'équipe etc...
- Veiller à la mise en place de la salle du restaurant, bar et terrasse
- Veiller à la propreté, l'hygiène (HACCP)

3. ASSURER CROISSANCE / DEVELOPPEMENT COMMERCIAL F&B

- Gestion des initiatives orientées sur la vente sur place au Domaine et dans la communauté locale pour développer le chiffre d'affaires, en inscrivant le château dans les politiques de développement économique local et de qualité engagée par la direction.
- Développement du relationnel avec les propriétaires et les clients réguliers
- Contribuer à l'adaptation souhaitable des services et produits proposés aux nouvelles initiatives ou actions à mettre en œuvre pour développer le CA
- Gestion des bars, mise en place selon les standards d'hygiène et propreté – HACCP
- Développement et encadrement des événements : marchés, soirées, mariages

Cette fiche de poste peut être soumise à des changements en fonction du développement du rôle.