

Barman (H/F)

62440 HARNES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 10 mois

L'entreprise

Notre Client est un acteur majeur qui combine la puissance de la restauration collective et le raffinement de l'événementiel de prestige.

Dans ce contexte précis, le profil du barman doit s'ajuster aux standards d'un traiteur qui gère aussi bien des réceptions de 50 personnes que des événements de plusieurs milliers d'invités.

C'est un environnement qui offre une grande diversité de missions.

Événements corporate : Lancements de produits, séminaires à Paris ou dans le Nord.

Le poste

Votre mission sera de :

- préparer le bar
- approvisionner les réfrigérateurs en boisson
- changer les fûts de bière
- renseigner les clients
- servir les softs, les bières et autres alcools
- veiller à la bonne tenue du bar
- nettoyer les verres
- ranger le bar après la prestation.

Vous travaillerez sur différents types de prestations que ce soit sportif, familial, entreprise. Notre client répond aux demandes du lundi au dimanche sur plusieurs secteurs.

Le profil recherché

• Compétences Techniques (Savoir-faire)

Un barman événementiel doit être opérationnel immédiatement, souvent dans des bars mobiles ou des structures éphémères.

Vitesse d'exécution (Speed Opening) : Capacité à gérer des "coups de feu" intenses (mariages, lancements de produits) sans sacrifier la qualité.

Gestion des stocks et du matériel : Savoir monter/démonter un bar nomade et anticiper les ruptures de stocks de glaces, alcools et garnitures.

Hygiène irréprochable : Maîtrise des normes HACCP, même en plein air ou dans des lieux insolites.

- **Qualités Personnelles (Savoir-être)**

C'est ici que se fait la différence. En événementiel, le barman est souvent l'un des principaux points de contact avec les invités.

Excellente présentation : Adaptabilité au "dress code" de l'événement (du smoking au look festivalier).

Sens du service et charisme : Être souriant, dynamique et capable de créer une ambiance positive.

Résistance au stress et à la fatigue : Les horaires sont souvent décalés (nuits, week-ends) avec de longues périodes debout.

Esprit d'équipe : Savoir communiquer efficacement avec les serveurs, les traiteurs et les régisseurs.