



Fiche de poste

Serveur/euse bar

Missions

Sous l'autorité du Responsable du bar, le/la serveur(euse) bar aura en charge les missions et tâches suivantes :

- Préparation, installation et entretien du bar du Festival.
- L'approvisionnement, la mise en place et la préparation des boissons.
- Accueil, service et tenue de caisse dans le respect des standards du Festival.
- Enregistrement des commandes et encaissement des recettes du bar.
- Nettoyage des matériels et des locaux.
- Application des consignes de sécurité et des procédures de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.
- Participation au service des buvettes, des réceptions, pots et différents événements du Festival.

Savoir-faire / savoir-être

Se présenter à l'heure et en tenue

Connaitre la programmation de l'édition et le Festival d'Avignon

Être souriant, poli et réactif

Être capable de concentration

Être doté d'une bonne mémoire

Savoir entretenir sa tenue de travail

Respecter la confidentialité

Savoir travailler en équipe, faire preuve d'entraide et gérer les situations de stress

Savoir s'adapter à différents interlocuteurs

Savoir s'organiser, posséder une méthodologie du travail et gérer les priorités

Respecter les consignes de travail

Être rigoureux et agile

La maîtrise de l'anglais courant ou d'une autre langue étrangère est un plus, y compris la Langue des Signes Française LSF

Contexte

L'activité de cet emploi/métier peut s'exercer aussi les fins de semaine, jours fériés, en soirée ou de nuit.

Elle peut s'effectuer en extérieur, seul ou en équipe.

Elle peut générer des stations debout prolongées.

Elle nécessite rythme, organisation, réactivité.

Elle amène à gérer une caisse, des stocks de liquides et nourritures.

Elle peut impliquer le port de charges.

Elle induit de respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Le port d'un uniforme est requis.

Conditions

Poste à temps complet en juillet