

Mixologue

Barman spécialisé en création de cocktails

Missions principales

Création de cocktails :

- Concevoir des cocktails originaux et signature en fonction de la carte du bar et des attentes de la clientèle.
- Mettre en avant des techniques innovantes de mixologie (infusions, fumages, etc.).
- Réaliser des tests et ajuster les recettes pour garantir la qualité et l'équilibre des saveurs.

Service client :

- Conseiller les clients dans leur choix de cocktails et de boissons.
- Réaliser et servir les cocktails avec précision et rapidité.
- Maintenir une présentation soignée et professionnelle tout au long du service.

Gestion des stocks :

- Superviser l'inventaire des alcools, sirops, jus, et autres ingrédients.
- Collaborer avec le responsable pour le réapprovisionnement et la gestion des commandes.
- Veiller à la bonne conservation des produits et au respect des normes d'hygiène.

Profils recherchés :

- Idéalement expérience en restauration, bar, brasserie.
- Pratique de postes comme : serveur, commis, préparateur de cuisine, barman, runner, cuisinier.
- Personnes très à l'aise avec le contact client.
- Sens du relationnel et du service.
- Qualités organisationnelles et optimisation de l'espace.
- Créativité et innovation.
- Éthique professionnelle.
- Manipulation alcool.
- Personnel en situation d'insertion – débutant accepté.

Information

Le **mixologue** est un expert dans l'art de la création de cocktails.

Il conçoit des boissons uniques en mélangeant différentes saveurs, textures et ingrédients tout en assurant un service client de haute qualité.

Nous proposons une formation de mixologue non rémunéré, une formation de 11 jours organisée par le groupe GUINNESS.

À l'issue de la formation, les candidats seront orientés vers leurs partenaires sous forme de job dating afin qu'il puisse être embauché dans leurs structure.

COMMENT POSTULER ?

Envoyez votre CV à l'adresse suivante :

paris15@humando.fr

en précisant l'objet

HUMP15 - MIXOLOGUE