

Le Domaine du Mas de Pierre

Le Domaine du Mas de Pierre est un hôtel 5* composé de 9 authentiques bastides, proposant 76 chambres et suites avec jardin privatif ou terrasse. L'hôtel dispose d'un lagon avec une plage de sable fin et une eau turquoise, de 3 piscines, ainsi qu'un superbe spa de 2 000 m² dédié au bien-être et à la détente, comprenant un espace fitness. Le Domaine offre également diverses options de restauration, dont un bistrot « Lis Orto », un restaurant gastronomique « La Table de Pierre », une paillote plage, un room service disponible 24h/24, ainsi qu'un petit déjeuner buffet gourmand selon les saisons. Le Domaine du Mas de Pierre s'étend sur un jardin provençal de 4 hectares et propose également des salons de réunions modulables de 180 m², ainsi qu'un club enfant, « Le Jardin d'Alice ».

Travaillez dans une atmosphère paradisiaque, entourée d'un lagon, de piscines, de jardins féeriques, et d'une ambiance conviviale, où nous ne perdons jamais de vue ce qui est le plus important à nos yeux : le bien-être et l'épanouissement de tous, que ce soient nos clients, nos partenaires ou nos collègues. Rejoindre Le Domaine du Mas de Pierre, c'est intégrer SFH, un groupe hôtelier français indépendant, dont la signature « créateur de souvenirs » anime son fondateur et sa direction depuis 1986.

Le groupe SFH c'est une collection d'hôtels haut de gamme qui comprend : le Pullman de Montpellier, La Villa Haussmann à Paris 8, La Bastide de Biot à Biot (06), Le Grand Hôtel Thalasso & Spa à Saint-Jean-de-Luz (64), ainsi que le Domaine du Mas de Pierre à Saint-Paul-de-Vence (06).

Le Domaine du Mas de Pierre est à la recherche de son/sa futur(e) **Commis de Barman**.

Sous la responsabilité hiérarchique du Chef Barman et du Directeur des Salles vous aurez pour mission d'assurer l'approvisionnement, la mise en place et le service au bar en intervenant dans les conditions optimales d'hygiène et sécurité. Vous êtes également chargé d'accueillir, conseiller le client, promouvoir les produits de l'établissement.

Vous serez en charge de :

Approvisionnement et mise en place de la salle et du bar

- Réceptionner, contrôler et stocker les denrées nécessaires à l'activité
- Réaliser des inventaires, journaliers et périodiques
- Mettre en place les produits et matériels et supports de vente
- Vérifier quotidiennement les équipements, le matériel
- Approvisionner/réapprovisionner en boissons les différents supports
- Contrôler et mettre en place les affichages obligatoires des consommations
- Mettre en place et contrôler le comptoir, la salle et la terrasse
- Veiller à la propreté des bars et des arrières
- Remettre en état les locaux ainsi que les équipements

Service et vente boissons et restauration légère

- Conseiller le client dans le choix des boissons en apportant des informations précises
- Promouvoir des produits sélectionnés auprès des clients
- Prendre les commandes de boisson, de restauration légère et servir
- Facturer et encaisser
- Renseigner le client sur les activités touristiques, culturelles extérieures à l'établissement
- Renseigner le client sur les activités de l'établissement

Accueil et animation de la clientèle du bar

- Accueillir le client
- Créer l'ambiance de l'établissement en jouant sur l'environnement

Production de cocktails et boissons diverses

- Utiliser des fiches techniques de boisson
- Réaliser des cocktails et boissons diverses à la demande tout en limitant les excès
- Concevoir et actualiser des supports de vente
- Détecter les comportements à risques et informer son supérieur ou ses collègues
- Repérer les conduites addictives et/ou des conduites agressives pour éviter qu'elles ne dégènèrent

N'attendez plus et venez nous rejoindre si :

- Vous savez faire preuve de réactivité et d'enthousiasme ?
- Votre sens de l'esthétique et votre goût pour le luxe est incontestable ?
- Le service client vous passionne ?
- Vous avez un souci du détail et un sens de l'observation affutés ?
- Votre ponctualité et votre sourire fait de vous un collègue irremplaçable ?
- Votre présentation et votre sens du relationnel est impeccable ?
- Do you speak english ?
- Une 2ème langue étrangère sera un réel avantage pour nous
- Vous êtes issu(e) d'une formation niveau Bac (professionnel, technologique, Brevet Professionnel...) en restauration.
- Vous pouvez également justifier d'un CAP ou BTS Hôtellerie-Restauration et justifier d'une expérience professionnelle réussie.

Travailler avec nous, c'est bénéficier de :

- Horaire continu
- Deux jours de repos consécutifs
- Tenues de travail fournies et entretenues par nos soins
- Mutuelle d'entreprise (60% employeur, 40% collaborateur)
- Parking gratuit, sécurisé avec bornes de recharge électrique à disposition
- Logement du personnel à disposition à 200 mètres du Domaine (CDD et Stagiaires)
- Possibilité de formation en interne
- Parcours d'intégration dans l'ensemble du Domaine
- Incentives organisées
- Fêtes du personnel
- Cafet' ouvert 7/7
- Engagement écologique
- Nombreux avantages loisirs grâce à notre CSE
- Appartenance au groupe SFH
- Relais Team : programme d'échanges entre R & C durant vos loisirs sous réserves de disponibilités
- Tarifs préférentiels sur les prestations des hôtels du groupe SFH
- Possibilité de promotion en interne
- Crèche d'entreprise pour nos collaborateurs en CDI dès 4 mois d'ancienneté
- Accès au SPA et à l'espace fitness à tous nos collaborateurs 1x par semaine

Notre processus de recrutement :

- 1ère étape : Un entretien téléphonique
- 2ème étape : Un entretien physique
- 3ème étape : Validation de votre embauche et début de votre parcours d'intégration.

À compétences égales, le poste est ouvert aux personnes en situation de handicap.