



projet

TRANSALP – Travail sans frontière

Entretien de présélection

profil professionnel:

BARMAN

ORGANISATION RESPONSABLE: _____
(CPI, ANPE, OLYJOB)

Entretien avec: _____
(nom, prénom de l'interviewé(e))

Conduit par: _____
(nom de l'opérateur/trice)

Lieu et date de l'entretien: _____

NOTE:

SEC. 1 - Compétence de la personne en relation avec le profil professionnel

Activités principales

Il déroule son activité au contact avec le client, en préparant et en servant les boissons. En particulier ; il s'occupe des préparations de cocktail internationaux et long drink, en soignant la préparation et en proposant ses propres recettes. Il doit effectuer le contrôle général des services d'ouverture (propreté, préparation des jus, snack, etc.) et de fermeture du bar.

Il doit s'occuper de quelques aspects administratifs comme la gestion du magasin et des achats pour le secteur qui lui revient pour assurer des stocks suffisants ou boissons particulières selon la typologie des clients.

La communication avec les clients est importante, pas seulement limitée aux commandes mais aussi sur des conversations plus générales. L'aspect de communication/relation avec les clients est un des traits peut-être plus de caractéristiques de cette profession.

Position dans l'organisation

Le Barman trouve son poste dans les structures restauratrices (Hôtels, Restaurants), discothèques, Piano-Bar, Bar à thème.

Sous la responsabilité de: Chef Barman le cas échéant

Note pour l'opérateur/trice

Relever dans les déclarations de la personne : compétences, expériences, certificats, environnement de travail, points forts de l'expérience, autres difficultés rencontrées.

déclarations de la personne:

Capacités (savoir faire) concernant procès/activités principales

Note pour l'opérateur/trice

Noter:

- a) données objectives*
- b) avis de la personne sur sa propre histoire*
- c) observations de l'opérateur/trice*

<p>Mise en place (Organisation de l'activité)</p> <p>Prédisposition des postes de travail, contrôle et activation de l'appareillage (réfrigérateur, lave-vaisselle) préparation de la salle, préparation d'amuse-gueule et tartines</p>
--

Noter en particulier :

- attention à la qualité du service et au style de la pièce*
- usage en sécurité des installations et instruments*

données, commentaires, observations:

Accueil et service

Réception des clients, préparation de cafétéria, apéritifs, cocktails, présentation et service de vins, bières, liqueurs; service éventuel en chambre

Noter en particulier :

- *attention au client et au climat de communication*
- *expérience dans la préparation et dans le service (ex. Assortiment des verres aux divers types de boisson)*
- *attention à la remise à niveau professionnel*

Données, commentaires, observations:

Approvisionnement et administration

Contrôle et gestion des stocks, chargements et déchargements du magasin, gestion comptabilité et caisse

Noter en particulier :

- *expérience et niveau de responsabilité dans les achats*

données, commentaires, observations:

Propreté et entretien

Veiller a la propreté de la vaisselle, de l'appareillage et le petit entretien.
Maintenir propre, ordonné et équipé l'espace de travail (comptoir de bar et espace derriére le bar)

Noter en particulier :

- *Propreté*
- *Sécurité*
- *Rationalité et organisation de l'espace*

données, commentaires, observations:

Connaissances CLEFS (savoirs)

Langue italienne (écrit, oral)
Langues étrangères (français, anglais, allemand)
Technique de communication
Langage spécifique au secteur

Techniques d'optimisation de l'organisation du travail et encouragement des ventes
Caractéristiques et techniques d'usage de l'équipement spécifique
Techniques de cafétéria

Techniques de préparation et présentation des apéritifs
Techniques de service des vins, bières boissons sans alcool
Techniques de versage, préparation et construction drink

Connaissance des produits et des boissons (denréeologie)
Techniques de conservations des aliments
Éléments d'hygiène des aliments (altérations des aliments, principes du système HACCP, pratiques de travail, propreté et assainissement)

Mathématique, calcul sortie/avoir (pour la gestion de caisse)

Noter en particulier :

- *Éventuel connaissance des techniques "flair" de base et avancée (mouvements et versage particuliers et spectaculaires) pour discothèques ou bar à thème*
- *Connaître les principales techniques de mélange des boissons*
- *Usage opérationnel d'au moins une langue étrangère*
- *Connaissances denréeologiques*

données, commentaires, observations:

Comportements CLEFS (savoir être)

Passion professionnelle, capacité d'organisation et esprit d'initiative, sympathie et empathie.

Bonne prédisposition à la communication, familiarité avec les techniques de relations publiques, bonne capacité d'écoute et de divertissement des clients, savoir interagir avec des personnes diverses et être en mesure de mettre en avant quel que soient le type de conversation avec les hôtes.

Fiabilité, aspect soigné, élégance, diplomatie et discrétion, réserve, rapidité, fermeté.

Capacité de travailler en situations de stress, bonne mémoire, capacité autoévaluation, tension à la remise a niveau professionnel

Noter en particulier :

- *Auto contrôle*
- *Courtoisie et discrétion*
- *Prédispositions de relations publiques*
- *Bonne mémoire*
- *Résistance physique qu rythme de travail*
- *Créativité*
- *Aspect soigné*

données, commentaires, observations:

SEC. 2 - Qualification

Licence, certificat d'aptitude

- *Diplôme d'Ecole Hôtelière, attestation d'une session régionale de Formation Professionnelle*
- *Expérience pratique acquise sur le terrain*
- *Cours de mise à niveau ou de perfectionnement (ex. organisés par la Confcommercio et la Confesercenti, l'Associazione Italiana Barman et Sponsor – AIBES)*
- *Examens pour acquérir le professionnalisme de Chef Barman*

données, commentaires, observations:

Ressources personnelles supplémentaires a signaler

- *Expériences professionnelles à l'étranger, dans des structures de haut niveau, pour compléter son bagage professionnel et affiner ses connaissances linguistiques*
- *Attention aux nouvelles tendances et technologies*

données, commentaires, observations:

SEC.3 - disponibilité

Espace

Orientation préférentielle:

- *jusqu'à quelle distance du lieu de résidence il est envisageable*
- *(disposé/ée a changer de résidence / jusqu'à combien de km.../ aire géographique*
- *ev. Points de référence (ex. parents domiciliés à ...)*
- *ev. transfert de la famille*

données, commentaires, observations:

Temps

Orientation préférentielle: pour combien de temps il est disposé à travailler a l'étranger (1 mois / 6 mois / 1 an / 2 ans / temps indéterminé....)

données, commentaires, observations:

Type d'entreprise

Orientation préférentielle: petite / moyenne / grande / / coop

Type de contrat

Orientation préférentielle: (temps partiel / durée déterminée / durée indéterminée /saisonnier)

- *seulement en relation avec la profession spécifique*
- *mais aussi en lien avec la profession (lesquels)*

Exigence /disponibilité pour la formation, mise à niveau, perfectionnement**Pas de disponibilité**

Points éventuels, en relation avec la constructivité du profil professionnel:

NOTE

Observations conclusives : problèmes éventuels / critiques/ motivations / ressources/ nécessités particulières / suggestions etc.

SEC.3 - Niveau des compétences

Compétences CLES	niveau A	niveau B	niveau C	niveau D
Connaissances				
Langue italienne (écrit et oral)		X		
Langues étrangères (français, anglais, allemand)		X		
Langage spécifique au secteur		X		
Connaissance des produits et des boissons (denrées)		X		
Techniques d'optimisation de l'organisation du travail et encouragement des ventes		X		
Caractéristiques et techniques d'usage de l'équipement spécifique		X		
Techniques de cafétéria		X		
Techniques de préparation et présentation des apéritifs		X		
Vins liquoreux et aromatisés: techniques de service		X		
Vins et bières : techniques de service		X		
Boissons sans alcool : techniques de service		X		
Techniques de versage, préparation et construction drink		X		
Techniques de conservations des aliments	X			
Techniques de communication		X		
Eléments d'hygiène des aliments (altérations des aliments, principes du système HACCP, pratiques de travail, propreté et assainissement)		X		
Mathématique, calcul sortie/avoir (pour la gestion de caisse)	X			
Capacités				
Organisation de l'activité			X	
Service aux clients			X	
Ravitaillement et approvisionnement des stocks		X		
Administration et Caisse	X			
Contrôle		X		
Communication écrite	X			
Communication orale		X		
Qualité			X	
Sécurité		X		

TABLE DE REFERENCE POUR L'ATTRIBUTION DES NIVEAUX

niveau	rôle	prestation	responsabilité	complexité	relations	autonomie
A	Exécutif	Opérative	Sur les tâches	Simple (peu de variables connues)	Simplex, liées aux tâches, occasionnelles	Assujettie à supervision et contrôle extérieur
B	Qualifié	Technique	Sur les résultats d'une activité	Ampleur limitée des solutions (beaucoup de variables connues)	Multiples, liées à des activités fréquentes	Limité, contrôle sur l'activité
C	Spécialisé	Professionnelle	Sur les résultats d'un ensemble soit d'une activité soit d'une phase	Ampleur significative de solutions (présence de variables inconnues)	Négotiales, de programmation et de coordination, systématiques	Ample, contrôle sur la programmation et sur la coordination d'activités ou groupe de travail
D	Pluri-spécialisé	Professionnelle avec spécialités élevées	Sur le processus ou sur le produit	Ampleur élevée de solutions (majorité de variables inconnues)	Amplées et complexes, décisionnelles systématiques	Autonomie totale dans le cadre des délégations – sur le processus ou sur l'unité organisationnelle