

Profil

Barman mixologue passionné avec 5 ans d'expérience dans des établissements haut de gamme. Expert en création de cocktails signature et en gestion de bar dans des environnements à fort volume. Excellent relationnel client et maîtrise des stocks.

Expérience

2020-2024 : Chef Barman, Le Rooftop Louise, Paris

- Création de la carte des cocktails saisonnière (15 créations originales).
- Management d'une équipe de 4 barmen et commis de bar.
- Gestion des commandes fournisseurs, inventaire et calcul des ratios (coût matière).
- Service au comptoir et en salle, capacité à gérer 200+ couverts par soirée.

2018-2020 : Barman Mixologue, Hôtel Barrière, Deauville

- Préparation des cocktails classiques et sur-mesure pour une clientèle exigeante.
- Mise en place du bar (mise en place) et clôture de la caisse.
- Respect strict des normes d'hygiène HACCP.

Compétences

Mixologie, Création de cocktails, Connaissance des spiritueux, Service client, Gestion de caisse, Inventaire, HACCP, Anglais courant.

Formation

CQP Barman Monde de la Nuit.

Mention Complémentaire Employé Barman.