

## 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.