

[APPRENTISSAGE] Barman en apprentissage [H/F]/X

Sofitel Lyon Bellecour .

MISSIONS

Le Sofitel Lyon Bellecour est l'un des établissements emblématiques de la ville, idéalement situé au cœur de la Presqu'île, à deux pas du Rhône et des plus belles adresses lyonnaises. Hôtel 5 étoiles du Groupe Accor, il incarne l'alliance harmonieuse entre hospitalité française, élégance contemporaine et sens du service.

Rejoindre nos équipes, c'est intégrer un environnement où le raffinement, l'attention aux détails et la passion du métier guident chaque geste. C'est aussi rejoindre le premier groupe hôtelier français, reconnu à l'international, et bénéficier d'un réseau mondial de formation, d'évolutions et d'opportunités.

Nous sommes convaincus que ce sont nos équipes qui créent les expériences mémorables. Le soin, l'écoute, la créativité et la rigueur dont elles font preuve constituent les fondations de notre réputation. Si vous partagez ces valeurs, nous serons heureux de vous accueillir au sein de notre équipe pour un à partir du mois de Septembre pour une durée de 2 mois dans le cadre d'un remplacement.

MISSIONS GENERALES

Sous la supervision du responsable food and beverage, du responsable des bars, son assistant et de l'équipe du bar, l'apprenti(e) participe à l'activité quotidienne du bar tout en développant les compétences techniques, relationnelles et comportementales attendues dans un établissement hôtelier 5 étoiles.

L'apprenti(e) apprend à offrir une expérience client d'excellence, à maîtriser les techniques du métier de barman et à appliquer les standards de qualité, d'hygiène et de service de l'établissement.

PRINCIPALES RESPONSABILITES

Relation client

- Accueillir chaque client avec courtoisie, sourire et professionnalisme.
- Adopter une posture irréprochable conforme aux standards du luxe.
- Observer et comprendre les attentes des clients afin de développer son sens du service.
- Participer au service.
- Découvrir les techniques de fidélisation et de personnalisation de l'expérience client.
- Développer son aisance relationnelle en français et en anglais.

Technique métier & production

Connaissance Produits

- Connaître la carte des boissons et cocktails.
- Identifier les principaux spiritueux, liqueurs, vins, bières et softs.
- Comprendre les méthodes de fabrication des cocktails classiques et signatures.
- Apprendre les fiches techniques et les standards de présentation.

Préparation & Mise en Place

- Participer à la mise en place quotidienne du bar.
- Préparer les garnitures, sirops, infusions et préparations nécessaires au service.
- Veiller à la bonne organisation de son poste de travail.
- Maintenir un environnement propre et fonctionnel.

Service

- Assister l'équipe pendant les services.
- Apprendre les gestes professionnels du service au bar et en salle.
- Participer à la réalisation des boissons.
- Développer sa rapidité d'exécution tout en respectant les standards de qualité.
- Assurer le service à table conformément aux instructions.

DEVELOPPEMENT PROFESSIONNEL

Excellence du Service

- Comprendre les codes du service haut de gamme.
- Développer le sens du détail.
- Anticiper les besoins des clients.
- Gérer les situations délicates avec calme et professionnalisme.

Expertise Bar

- Maîtriser les recettes des cocktails classiques internationaux.
- Découvrir la mixologie moderne.
- Développer ses connaissances en spiritueux, vins, champagnes et produits premium.
- Participer aux dégustations organisées par l'établissement.

Organisation

- Gérer efficacement son temps et ses priorités.
- Travailler dans le respect des procédures opérationnelles.
- Développer son autonomie de manière progressive.

Travail d'Équipe

- Collaborer avec l'ensemble des services de l'hôtel (restaurant, cuisine, room service, réception, banquet, conciergerie).

- Respecter les consignes données par ses responsables.
- Participer activement à la vie de l'équipe.
- Faire preuve d'écoute, d'humilité et de curiosité professionnelle.

Commercial & Vente

- Présenter les produits et spécialités du bar.
- Conseiller les clients dans leurs choix.
- Développer les techniques de vente additionnelle.
- Valoriser les événements et animations du bar.
- Promouvoir l'ensemble des services de l'hôtel.

Gestion

- Participer au rangement et au réapprovisionnement du bar.
- Contribuer à la bonne gestion des stocks.
- Participer aux procédures de contrôle des marchandises.
- Contribuer à la maîtrise des coûts, des dosages et de la lutte contre le gaspillage.
- Participer aux inventaires.

Hygiène, Sécurité & Environnement

- Respecter rigoureusement les normes HACCP.
- Maintenir son poste de travail propre et organisé.
- Utiliser le matériel conformément aux consignes de sécurité.
- Appliquer les procédures de sécurité de l'établissement.
- Participer aux actions environnementales mises en place par l'hôtel.
- Adopter une attitude responsable dans la gestion des ressources et des déchets.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Sofitel Lyon Bellecour .

Type de contrat

Apprentissage, professionnalisation, CUI...

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Lyon

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 28 juillet 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°72719

Emplois-Espaces - tourisme-espaces.com - Ce document est généré depuis la fiche en ligne de l'offre n°72719.