



Bar Manager

Fondé par deux frères, la vision derrière le projet Surréaliste est de fuir la réalité et de faire rêver autour du monde de la bière et de l'art. Avec l'association micro-brasserie locale, food sharing, beer shop et art space, Brasserie Surréaliste vous transporte à travers son univers entre surréalisme et splendeur dans un endroit hors du commun.

Le restaurant propose en plus de nos bières brassées sur place, des vins naturels et des cocktails psychédéliques, ainsi qu'une cuisine créative en mode food sharing avec plein d'ingrédients locaux et délicieux.

On recherche un bar manager, souriant team leader et amoureux de bons produits pour rejoindre l'équipe dès maintenant.

Pour ce poste, il est impératif d'être super calé en bières craft !

Description:

- Donner aux clients une expérience incroyable
- Servir les bières et conseiller le client sur la carte
- Superviser l'équipe de bar et s'assurer la mise en place des process SOP
- Gérer les inventaires et les commandes
- Changer les fûts et réapprovisionner les frigos
- Mise en place du bar avant le service
- Gestion des problèmes et entretien général
- Maintien du matériel et de l'espace propre et organisé

Profil recherché

- Min. 2 ans d'expérience dans l'horeca
- Accueillant, souriant et soigneux
- **Excellente connaissance du craft beer exigée**
- Passionné de bons produits (bières craft, vins nature, local food,...)
- Excellente organisation et rigueur
- Proactif et entreprenant
- Envie de travailler dans une ambiance festive et Flexible sur les horaires de travail

Horaire : Mardi au Samedi. FULL TIME