

# LE CHEF

## RESPONSABILITÉS

- Menus (rédiger, écrire, soigner...)
- Plats + décoration (préparer, cuisiner..)
- Brigade (gérer, diriger, guider..)
- Hygiène (assurer, garantir, soigner..)
- Approvisionnement (s'occuper de, garantir, soigner..)

## QUALITÉS REQUISES

Il doit avoir :

- Esprit d'équipe
- Patience
- Communication

du point de vue du caractère

- Connaissances de cuisine et alimentation
- Attention et soin à la fraîcheur et qualité des ingrédients
- au rapport cout-qualité-efficacité

du point de vue des compétences professionnelles

## COTÉS NEGATIFS

- Horaires
- Températures
- Posture

# LE BARMAN

## RESPONSABILITÉS

- Cocktails et boissons (préparer, garantir, s'occuper de...)
- L'argent (gérer, administrer..)
- Propreté des tables (garantir, s'assurer de...)
- Approvisionnement (s'occuper de, garantir, soigner..)

## QUALITÉS REQUISES

Il doit avoir :

- Une forte personnalité
- Tact et diplomatie
- Bonne mémoire
- Communication
- Esprit d'équipe

## COTÉS NEGATIFS

- Horaires
- Plaintes des clients
- Posture