

OFFRE D'EMPLOI **COMMIS-SE DE BAR – HEAT** **GDD SAISONNIER** **DU 01.04.26 AU 31.10.26**

CONTEXTE ET ENVIRONNEMENT HEAT

TOAST est une société ayant vu le jour en 2019 et fait partie de l'écosystème de l'association Arty Farty. Elle exploite la halle à manger HEAT au cœur du lieu totem de la French Tech - H7 à Confluence et a développé une activité traiteur sous la marque HEATING.

DÉFINITION DE POSTE

Le(la) salarié(e) rendra compte directement à la Cheffe de Bar.

En sa qualité de commis de bar, le(la) salarié(e) fait partie des équipes de salle et de bar, de l'organisation des bars, de leur fonctionnement et de leur configuration.

Le(la) salarié(e) aura plus particulièrement pour fonctions et responsabilités, sans que cette liste puisse être considérée comme limitative ou préférentielle, le service des boissons et la bonne tenue de la salle.

MISSIONS PRINCIPALES

Bar et service :

- Mise en place du bar conformément au process en vigueur, à la période d'ouverture et à l'événement qui aura lieu le jour même.
- Accueillir les clients, les renseigner et prendre leur commande (boisson ou nourriture).
- Préparation et service des boissons en fonction de la carte en vigueur.
- Réalisation de cocktails en respectant scrupuleusement les fiches techniques.
- Encaissement des commandes en respectant les process mis en place (compte client, mode d'encaissement, gratuité ...).
- Faire les réassorts des produits dans les différents endroits avant et/ou après chaque service.
- Réaliser des tâches de nettoyage quotidien, hebdomadaire ou annuel en fonction

des process en vigueur. Ceci pour tous les espaces du food-court HEAT : Les bars, chambres froides, containers, Labo, back-bar, vestiaires ...

— Ponge : mise en place et rangement de l'espace ponge ; lavage de la vaisselle en respectant les process mis en place.

Salle et vie du lieu :

- Participer à la mise en place de la salle et du mobilier selon les consignes du jour.
- Débarrassage et nettoyage de la salle avant, pendant et après le service (dont les desserts de débarassage).
- Rangement et aménagement du mobilier de la salle, avant, pendant et après le service.
- Contribuer au maintien d'un espace propre, accueillant et organisé
- Effectuer de petites interventions de maintenance simple (rangement du matériel léger, installation d'éléments scénographique, réglage matériel...), après une formation interne.
- Aider à la bonne tenue des stocks et au rangement des espaces logistiques.

COMPÉTENCES

- Sens du service et de la relation client.
- Polyvalence et adaptabilité.
- Rigueur dans l'application des process.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité (connaissance des règles d'hygiène et sanitaires en restauration est apprécié).
- Sens de la prise d'initiative et de l'autonomie.
- Intérêt pour le secteur événementiel.

À PROPOS DU POSTE

Contrat : CDD saisonnier (01/04/2026 au 31/10/2026)

Volume horaire : 35h ou 30h hebdomadaire.

Travail les week-end et le soir

Salaire : 12,02 € brut/Heure

Convention collective HCR

Prise de poste souhaitée : mercredi 1er avril 2026

Les + :

- Repas pris en charge
- Prise en charge de 50% de l'abonnement TCL domicile-travail
- Mutuelle

Si cette offre vous intéresse, merci d'adresser votre CV et une lettre de motivation à l'adresse recrutements@h-eat.eu en indiquant « Commis-se de bar — HEAT » dans l'objet du message.