

## PILOTE BAR / RESTAURATION

### DESCRIPTION

Faire en sorte d'organiser et d'assurer le fonctionnement du bar et de la restauration lors de tous les événements se déroulant dans le club

### MISSIONS

- 1) **Gestion quotidienne du bar**
  - Recrutement de l'équipe bénévole permanente à l'année
  - Gestion du planning de l'équipe
  - Formation aux procédures à suivre et à l'utilisation des matériels
  - Gestion des approvisionnements nécessaires au bar quotidien
  
- 2) **Gestion du bar et de la restauration lors des compétitions**
  - Recrutement des bénévoles ponctuels pour les week-end compétition
  - Gestion du planning de l'équipe et des bénévoles
  - Formation aux procédures à suivre et à l'utilisation des matériels
  - Responsable de l'ouverture et de la fermeture du club
  - Accueil et relations avec l'arbitre de compétition
  - Responsable de la mise en place et du rangement des écrans
  - Gestion de la restauration
  - Gestion des approvisionnements nécessaires à la restauration et au bar
  
- 3) **Gestion des événements spéciaux**
  - Gestion du planning de l'équipe
  - Responsable des contacts traiteurs et/ou intervenants
  - Gestion des approvisionnements nécessaires à ces événements
  
- 4) **Suivi du stock commun**
  - Gestion de la vaisselle, serviettes, nappes....
  - Gestion des utilitaires : torchons, éponges...

### ACTIVITÉS

- Fonction bénévole
- Recrute et organise son groupe: 2/3 personnes minimum pour les missions 1,2 et 3
- Organisation libre au sein de sa cellule
- Responsable de la communication vers les autres pôles

### COMPÉTENCES ET PROFIL

- Excellent communicant, écoute active et prise d'initiative
- Méthodique, sens de l'organisation
- Bon négociateur