

G1801

BARMAN / BARMAID

Autres emplois décrits

- Barista
- Cafetier / Cafetière
- Chef barman / barmaid
- Commis / Commise de bar
- Directeur / Directrice de café bar
- Employé / Employée de café, bar-brasserie
- Exploitant / Exploitante de bar
- Exploitant / Exploitante de bar-brasserie
- Exploitant / Exploitante de café
- Exploitant / Exploitante de café, bar-brasserie
- Exploitant / Exploitante de salon de thé
- Gérant / Gérante de bar-tabac
- Gérant / Gérante de café, bar-brasserie
- Responsable de bar
- Responsable de bar-brasserie
- Serveur / Serveuse de bar
- Serveur / Serveuse de bar-brasserie
- Serveur / Serveuse de café
- Serveur / Serveuse de salon de thé
- Serveur limonadier / Serveuse limonadière

Définition

- Effectue le service au comptoir, en salle, en terrasse, de boissons chaudes ou froides selon la législation relative à la consommation d'alcools. Entretien la verrerie, les équipements du bar et les locaux selon les règles d'hygiène et la réglementation sur les Etablissements Recevant du Public (ERP).
- Peut effectuer la vente de produits complémentaires (tabac, tickets de loterie, ...).
- Peut assurer l'exploitation d'un bar, d'un café, d'une brasserie.

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac (Bac professionnel, Brevet Professionnel de barman, ...) en hôtellerie et restauration, pouvant être complété par la Mention Complémentaire d'employé barman.

Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.

Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers ou de très courte durée (extra).

Compétences

Savoir-faire

Conception	Réaliser la mise en place de la salle et de l'office
Production, Fabrication	Préparer des boissons chaudes ou froides Concevoir des recettes et menus Concevoir des recettes de cocktails avec ou sans alcool Préparer, assembler des plats simples

Maintenance, Réparation**Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine**
Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local

Gestion des stocksContrôler l'état des stocks
Définir des besoins en approvisionnement
Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
Changer un fût

Logistique

Organiser le traitement des commandes

Relation client**Accueillir le client et l'installer**
Identifier, traiter une demande client
Prendre une commande client
Effectuer le service des plats à table
Réaliser un service au bar
Réaliser un service en salle

Développement commercial

Vendre ou louer des produits ou des services

Gestion des Ressources Humaines

Recruter et intégrer une personne

Conseil, Transmission

Transmettre une technique, un savoir-faire

Gestion administrative et comptable**Gérer une caisse**

Gestion et contrôle

Réaliser des opérations comptables

CommunicationCommuniquer à l'oral en milieu professionnel
Parler une ou plusieurs langues étrangères
Communiquer avec l'équipe de salle

OrganisationRespecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)
Gérer une situation conflictuelle

Data et Nouvelles technologies

Utiliser des logiciels spécifiques



Pilotage et maîtrise des coûts**Saisir une commande sur informatique**
Assurer la gestion administrative d'une activité

Savoir-être professionnelsÊtre à l'écoute, faire preuve d'empathie
Travailler en équipe
Faire preuve de rigueur et de précision
Gérer son stress

Savoirs

Domaines d'expertise	Dressage de plats
	Gestes et postures de manutention
	Mixologie
	Logiciel de gestion de stocks
	Logiciels comptables
Normes et procédés	Législation des vins et spiritueux
	Législation sur le tabac
	Réglementation des jeux et loteries
	Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
Produits, outils et matières	Règles de tenue de caisse
	Utilisation de matériel de bar
Techniques professionnelles	Types de cocktails
	Techniques de port de plateaux/plats
Techniques de service à l'assiette	

Contextes de travail

	Conditions de travail et risques professionnels	Station debout prolongée
	Horaires et durée du travail	Travail de nuit
		Travail en horaires fractionnés
		Travail le week-end

Secteurs d'activité

• Hôtellerie et restauration
