RIASEC : Rs

G1801
BARMAN / BARMAID

Autres emplois décrits

- Barman / Barmaid expert en cocktails
- Barman / Barmaid mixologue
- Commis / Commise de bar

Définition

Le Barman, créateur d'ambiance et de saveurs, est au cœur de l'animation d'un bar.

- Accueille, conseille et fidélise la clientèle en offrant un service personnalisé et attentionné
- Prépare et sert des boissons, notamment des cocktails, en respectant les recettes et les normes d'hygiène
- Entretient le bar et son environnement de travail pour assurer une atmosphère agréable et propre
- Gère l'approvisionnement et le stock des boissons pour garantir une offre variée et de qualité
- Peut organiser des événements et des animations pour dynamiser l'établissement et attirer une clientèle diversifiée
- Veille à la bonne application des règles de sécurité et des normes légales en vigueur dans le secteur

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible principalement avec une qualification de niveau Bac en l'hôtellerie/restauration.

Certifications et diplômes :

- CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- Certificat de spécialisation employé barman
- MC Employé barman
- Bac pro commercialisation et services en restauration
- Bac techno sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration
- Barman
- BP barman

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Développement économique

- Créer une ambiance accueillante et conviviale au bar

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Maintenir une hygiène irréprochable du bar et des équipements

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Appliquer la réglementation en vigueur des bars et restaurants
- Procéder à l'encaissement

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Définir des besoins en approvisionnement
- Ranger des produits ou marchandises selon leurs dates de validité et les conditions de conservation
- Assurer la maintenance de premier niveau des équipements

Savoir-faire secondaires

Développement économique

- Accueillir le client et l'installer
- Conseiller le client dans ses choix de boissons ou plats selon ses goûts
- Réaliser un service en salle
- Renseigner le client sur la composition des produits, allergènes, provenance

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles de sécurité
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter les standards qualité de l'établissement
- Respecter des règles, des consignes, normes et procédures opérationnelles
- Rendre compte de son action, de risques ou d'anomalies au responsable
- S'exprimer avec politesse et courtoisie
- Parler une ou plusieurs langues étrangères

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Gérer les plaintes de manière professionnelle
- Réaliser la facturation
- Appliquer les écogestes dans sa pratique — Transition écologique
- Veiller à la sécurité des biens et des personnes dans l'établissement
- Evacuer et trier des déchets, des produits — Transition écologique
- Optimiser l'utilisation des ressources pour réduire les déchets — Transition écologique

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Repérer les comportements ou situations à risques
- Innover avec de nouvelles techniques de mixologie
- Préparer les produits nécessaires au service
- Assurer le suivi des commandes et la gestion des stocks
- Dresser un inventaire des produits ou matériaux disponibles en réserve
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison

Management, Social, Soin

- Participer à l'organisation d'animations ou d'évènements au sein du bar

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de créativité, d'inventivité
- Avoir le sens du service
- Faire preuve de réactivité

Savoirs

Domaines d'expertise

- Mixologie
- Connaissance des tendances de consommation
- Santé et sécurité au travail

Normes et procédés

- Règles de tenue de caisse
- Législation des vins et spiritueux
- Normes sanitaires — Transition écologique
- Planification des tâches et gestion des priorités
- **Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire**

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Produits, outils et matières

- Utilisation de matériel de bar
- Types de cocktails

Techniques professionnelles

- Techniques de service au bar
- Techniques de nettoyage du bar
- Gestion des commandes de boissons
- Gestion des plaintes et des requêtes clients
- Techniques de gestion du stress
- Techniques de présentation de boissons

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public
- Port de tenue professionnelle ou d'uniforme

Horaires et durée du travail

- Travail en horaires décalés
- Travail les week-ends et jours fériés

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Bar, Brasserie
- Etablissement de restauration traditionnelle
- Hôtellerie

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail