G1805
GÉRANT / GÉRANTE DE CAFÉ, BAR-BRASSERIE

Autres emplois décrits

- Bistrotier / Bistrotière
- Cafetier / Cafetière
- Directeur / Directrice de café bar
- 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
- Responsable de bar
- Responsable de bar-brasserie

Définition

Le Gérant de café, bar-brasserie supervise les opérations quotidiennes, gère le personnel, assure la satisfaction des clients et veille à la rentabilité de son établissement.

- Gère le quotidien du café, bar ou brasserie, en assurant un service de qualité des boissons et préparations culinaires
- Supervise l'équipe, forme le personnel et gère les plannings
- Assure le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Optimise la gestion des stocks et des approvisionnements pour répondre aux besoins des clients

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec une formation de niveau Bac à Bac+2. Une licence en gestion hôtelière peut également être pertinente. Un permis d'exploitation est obligatoire pour tout gérant de débit de boissons ainsi que l'obtention de la licence IV pour la vente de boissons alcoolisées.

Certifications et diplômes :

- Bac pro commercialisation et services en restauration
- BTS management en hôtellerie - restauration option A : management d'unité de restauration
- BTS management en hôtellerie - restauration option B : management d'unité de production culinaire

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Développement économique

- Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Définir des besoins en approvisionnement
- Gérer l'entretien des équipements et installations
- Surveiller la qualité des produits servis

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Coordonner les activités entre la cuisine et la salle
- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Assurer la gestion administrative d'une activité
- Gérer la relation avec les fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Gérer une caisse
- Gérer les horaires du personnel pour assurer une couverture complète

Management, Social, Soin

- Motiver et former l'équipe pour améliorer le service client

Savoir-faire secondaires

Développement économique

- Accueillir le client et l'installer
- Prendre une commande client
- Assurer une ambiance accueillante et conviviale
- Optimiser les processus de service pour réduire le temps d'attente
- Optimiser les coûts d'exploitation du bar
- Evaluer les performances de l'établissement

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Préparer des plats culinaires
- Préparer des boissons chaudes ou froides
- Concevoir des recettes de cocktails avec ou sans alcool
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine
- Optimiser l'agencement du bar
- Contrôler la qualité du nettoyage et du travail effectués

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

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Assurer une communication claire et efficace avec l'équipe
- Gérer une situation conflictuelle
- Respecter la réglementation locale

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Saisir une commande sur informatique — Transition numérique
- Gérer les plaintes de manière professionnelle
- Définir les plannings et congés de ses équipes
- Encourager les écogestes et la réduction de l'empreinte environnementale — Transition écologique

Management, Social, Soin

- Recruter et intégrer une personne
- Transmettre une technique, un savoir-faire
- Former les nouveaux employés aux procédures du service client

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Utiliser des logiciels spécifiques — Transition numérique

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de leadership
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Etre force de proposition
- Etre à l'écoute, faire preuve d'empathie

Savoirs

Domaines d'expertise

- Gestion de la relation client (CRM) — Transition numérique
- Gestion des fournisseurs et des commandes
- Connaissance des tendances du marché des boissons
- Modes de paiement

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

Normes et procédés

- Connaissance des réglementations locales
- Gestion de la sécurité du bar
- Législation des vins et spiritueux
- Marketing et promotion de l'établissement
- Organisation d'évènements professionnels
- Planification des tâches et gestion des priorités
- Réglementation des jeux et loteries
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Règles de tenue de caisse

Techniques professionnelles

- Techniques de restauration
- Techniques de vente
- Gestion des inventaires

Produits, outils et matières

- Maintenance de l'équipement de bar
- Utilisation de matériel de bar
- Logiciels comptables — Transition numérique

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
- Station debout prolongée

Horaires et durée du travail

- Travail en horaires décalés
- Travail les week-ends et jours fériés
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)
- Travailleur indépendant

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

Types de structures

- Bar, Brasserie
- Commerce de proximité

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

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