G1807
GÉRANT / GÉRANTE DE BAR-TABAC

Emploi réglementé

Autres emplois décrits

- Débitant / Débitante de tabac
- Gérant / Gérante de bureau de tabac

Définition

Passionné par le service client et fort d'une expertise en gestion, le gérant de bar-tabac fait de son établissement un lieu convivial et chaleureux.

- Gère l'activité quotidienne du bar-tabac, incluant la gestion des stocks et des commandes
- Assure un accueil chaleureux et un service de qualité aux clients
- Supervise et forme le personnel pour garantir un service efficace et courtois
- Maintient la propreté et l'organisation de l'établissement pour offrir un environnement agréable
- Respecte et fait respecter la réglementation relative à la vente de tabac et d'alcool

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec une formation minimum de niveau CAP dans le domaine du commerce ou de la restauration.
Un permis d'exploitation est obligatoire pour tout gérant de débit de boissons, y compris les bars tabacs. De plus, il est nécessaire d'obtenir une licence IV pour vendre des boissons alcoolisées ainsi qu'une autorisation de vente de tabac délivrée par les Douanes Françaises.

Certifications et diplômes :

- Bac pro commercialisation et services en restauration

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Développement économique

- Prendre une commande client
- Optimiser une activité commerciale

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Préparer des boissons chaudes ou froides
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Gérer les stocks
- Réaliser le réassort
- Organiser le traitement des commandes

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Communiquer à l'oral en milieu professionnel
- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Assurer la gestion administrative et financière d'une activité
- Gérer une caisse
- Gérer les horaires du personnel pour assurer une couverture complète

Savoir-faire secondaires

Développement économique

- Accueillir le client et l'installer
- Réaliser un service en salle
- Surveiller les tendances du marché et ajuster les offres
- Gérer une boutique de tabac et presse

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Réaliser des cocktails
- Concevoir des recettes de cocktails avec ou sans alcool
- Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine
- Définir des besoins en approvisionnement
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Changer un fût
- Optimiser l'agencement du bar
- Réaliser la mise en place de la salle et de l'office

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Parler une ou plusieurs langues étrangères
- Gérer une situation conflictuelle
- Gérer des situations de crise ou d'urgence
- Respecter la réglementation locale

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

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Saisir une commande sur informatique — Transition numérique
- Procéder à l'encaissement
- Réaliser des opérations comptables

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Organiser des événements spéciaux pour attirer des clients
- Utiliser des logiciels spécifiques — Transition numérique

Management, Social, Soin

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

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de leadership
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Normes et procédés

- **Législation des vins et spiritueux**
- **Législation sur le tabac**
- Réglementation des jeux et loteries
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Règles de tenue de caisse
- Evaluation des risques professionnels
- Planification des tâches et gestion des priorités
- Connaissance des réglementations locales

Domaines d'expertise

- Gestion de la qualité des services
- Mixologie
- Gestes et postures de manutention
- Gestion des stocks et des inventaires

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

Techniques professionnelles

- Techniques de gestion de conflits
- Techniques de négociation avec les fournisseurs
- Techniques de vente

Produits, outils et matières

- Utilisation de matériel de bar
- Logiciels comptables — Transition numérique

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public
- Station debout prolongée

Horaires et durée du travail

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

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Commerce de proximité

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

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