RIASEC : R

G1808
CHEF BARMAN / CHEFFE BARMAID

Définition

Le Chef barman orchestre avec passion la préparation de cocktails et d'animations dans un cadre élégant et convivial.

- Forme et supervise une équipe de barmen
- Conçoit et prépare des cocktails classiques et innovants
- Veille à la satisfaction et à l'expérience des clients
- Gère l'approvisionnement et le stock des boissons et accessoires
- Maintient un environnement de travail propre et organisé
- Peut organiser des événements et des promotions spéciales au bar

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec une qualification de niveau CAP en hôtellerie-restauration, toutefois des compétences techniques de barman sont requises. Il peut également être accessible avec une qualification de barman et une expérience professionnelle de quelques années dans ce métier.

Certifications et diplômes :

- CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- Barman
- BP barman
- MC Employé barman
- BTS management en hôtellerie - restauration option A : management d'unité de restauration

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Développement économique

- Créer une ambiance accueillante et conviviale au bar

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Concevoir des recettes de cocktails avec ou sans alcool
- Assurer le suivi des commandes et la gestion des stocks
- Optimiser l'agencement du bar
- Surveiller la qualité des boissons servies

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Gérer une caisse
- Suivre le budget de fonctionnement du périmètre confié

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique

Savoir-faire secondaires

Développement économique

- Accueillir le client et l'installer
- Prendre une commande client
- Conseiller le client dans ses choix de boissons ou plats selon ses goûts
- Proposer des produits additionnels
- Renseigner le client sur la composition des produits, allergènes, provenance

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Innover avec de nouvelles techniques de mixologie
- Assurer la maintenance de premier niveau des équipements
- Définir des besoins en approvisionnement
- Organiser et superviser l'approvisionnement, la logistique d'un événement

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Saisir une commande sur informatique Transition numérique
- Gérer les réclamations ainsi que les litiges commerciaux
- Appliquer la réglementation en vigueur des bars et restaurants
- Procéder à l'encaissement
- Réaliser la facturation
- Intégrer l'écoresponsabilité dans toutes les dimensions de son activité Transition écologique
- Veiller à la sécurité des biens et des personnes dans l'établissement

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Parler une ou plusieurs langues étrangères
- Assurer une communication claire et efficace avec l'équipe
- Maintenir un environnement de travail propre et organisé

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

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Organiser des dégustations de cocktails
- Créer, organiser ou coordonner un évènement

Management, Social, Soin

- Recruter et intégrer une personne
- Transmettre une technique, un savoir-faire
- Former les nouveaux employés aux procédures opérationnelles
- Evaluer les compétences de ses collaborateurs et assurer des entretiens annuels
- Animer, coordonner une équipe

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de créativité, d'inventivité
- Faire preuve de leadership
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Faire preuve de contrôle de soi
- Avoir l'esprit d'équipe

Savoirs

Techniques professionnelles

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

Domaines d'expertise

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

Normes et procédés

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

Transition écologique

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

Produits, outils et matières

- Types de cocktails
- Utilisation de matériel de bar

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