G1809
BARISTA

Autres emplois décrits

- Serveur / Serveuse de café

Définition

Spécialiste en préparation et service des boissons à base de café, ce professionnel est garant d'un produit de qualité.

- Accueille et conseille les clients sur le choix des boissons et des accompagnements
- Prépare et sert les boissons en respectant les standards de qualité
- Peut créer des boissons personnalisées pour répondre aux préférences des clients

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un CAP en service de café, un Brevet Professionnel de barista ou une formation professionnelle en préparation de boissons caféinées. Les niveaux d'études requis varient du CAP au Bac. Aucune certification n'est légalement obligatoire pour exercer ce métier.

Certifications et diplômes :

- CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Développement économique

- Prendre une commande client

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Préparer des boissons chaudes ou froides
- Vérifier la qualité et la propreté d'équipements ou de matériels
- Surveiller la qualité des produits servis

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Maintenir un environnement de travail propre et organisé
- Développer une expertise en grains de café

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Procéder à l'encaissement

Savoir-faire secondaires

Développement économique

- Accueillir, informer et orienter les clients
- Accueillir le client et l'installer
- Réaliser un service en salle
- Adapter les offres en fonction des tendances du marché
- Concevoir des promotions et des offres spéciales
- Négocier avec les fournisseurs pour optimiser les coûts et la qualité des produits
- Etablir des partenariats avec des producteurs locaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Développer des techniques de latte art
- Argumenter sur les choix de café et de boissons
- Optimiser l'utilisation des machines à café pour une meilleure qualité
- Concevoir des recettes de cocktails avec ou sans alcool
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine
- Assurer une ambiance accueillante dans le café
- Optimiser l'agencement du bar
- Gérer l'inventaire des matériaux et fournitures

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Communiquer à l'oral en milieu professionnel
- Communiquer efficacement avec l'équipe pour assurer la cohérence du travail
- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique
- Réagir face à l'imprévu et être force de proposition en cas de dysfonctionnement
- Suivre les évolutions réglementaires

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Gérer une caisse
- Planifier les horaires de travail en fonction des pics d'activité
- Intégrer l'écoresponsabilité dans toutes les dimensions de son activité Transition écologique

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

Management, Social, Soin

- Former les nouveaux employés sur les standards du café
- Transmettre une technique, un savoir-faire

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Utiliser des logiciels de gestion pour le suivi des ventes — Transition numérique
- Organiser des ateliers de dégustation de café
- Promouvoir l'établissement sur les réseaux sociaux — Transition numérique

Savoir-être professionnels

- Etre à l'écoute, faire preuve d'empathie
- Faire preuve de créativité, d'inventivité
- Etre force de proposition
- Avoir l'esprit d'équipe
- Avoir le sens du service

Savoirs

Produits, outils et matières

- **Gestion des stocks de café et consommables**
- Maintenance de machines à café
- Nettoyage et entretien de l'espace café
- Types de lait
- Utilisation de matériel de bar
- Utilisation de moulins à café

Techniques professionnelles

- Techniques de décoration de boissons
- Techniques de vente

Domaines d'expertise

- Mixologie
- Techniques de présentation

Normes et procédés

- Normes sanitaires — Transition écologique
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

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

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public

Horaires et durée du travail

- Travail en horaires décalés
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

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