

**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 base du matériel de bar
- 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'éco-responsabilité 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



## Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

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



## Management, Social, Soins

- Recruter et intégrer une personne
- Transmettre une technique, un savoir-faire
- Former les nouveaux employés aux procédures du bar
- 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 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 de sécurité sanitaire
- Règles de tenue de caisse
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

## 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