

Autres dénominations : Barista • Chef barman / Cheffe barmaid • Commis de bar / Commise de bar • Serveur de bar / Serveuse de bar

Présentation du métier

Le barmain / La barmaid assure l'approvisionnement, la mise en place et le service au bar en intervenant dans les conditions optimales d'hygiène et sécurité. Il / Elle accueille et conseille les clients auprès desquels il ou elle promeut les produits de l'établissement. Il / Elle contribue à la fidélisation et au développement de la clientèle. Il / Elle peut aussi organiser la répartition du travail entre les différents personnels du bar.

Conditions d'accès au métier

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac (Bac professionnel, Brevet Professionnel de barman, ...) en hôtellerie et restauration, pouvant être complété par la Mention Complémentaire d'employé barman. Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.

Compétences professionnelles

- Accueillir, orienter une personne
- Appliquer les règles et consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Caractéristiques des alcools
- Concevoir des recettes de cocktails avec ou sans alcool
- Organiser le traitement des commandes
- Préparer des boissons chaudes ou froides
- Procéder à l'encaissement
- Réaliser des cocktails
- Réaliser la mise en place de la salle et de l'office
- Réaliser un service au bar
- Réaliser un service en salle
- Techniques de mémorisation
- Types de cocktails
- Utiliser du matériel de bar
- Vendre ou louer des produits ou services

Savoir-être professionnels

- Être à l'écoute, faire preuve d'empathie
- Faire preuve de créativité, d'inventivité
- Faire preuve d'engagement
- S'adapter aux changements
- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Gérer son stress
- Travailler en équipe

Pour en savoir plus sur ce métier, consulter la [fiche ROME G1801 - Café, bar brasserie](#).