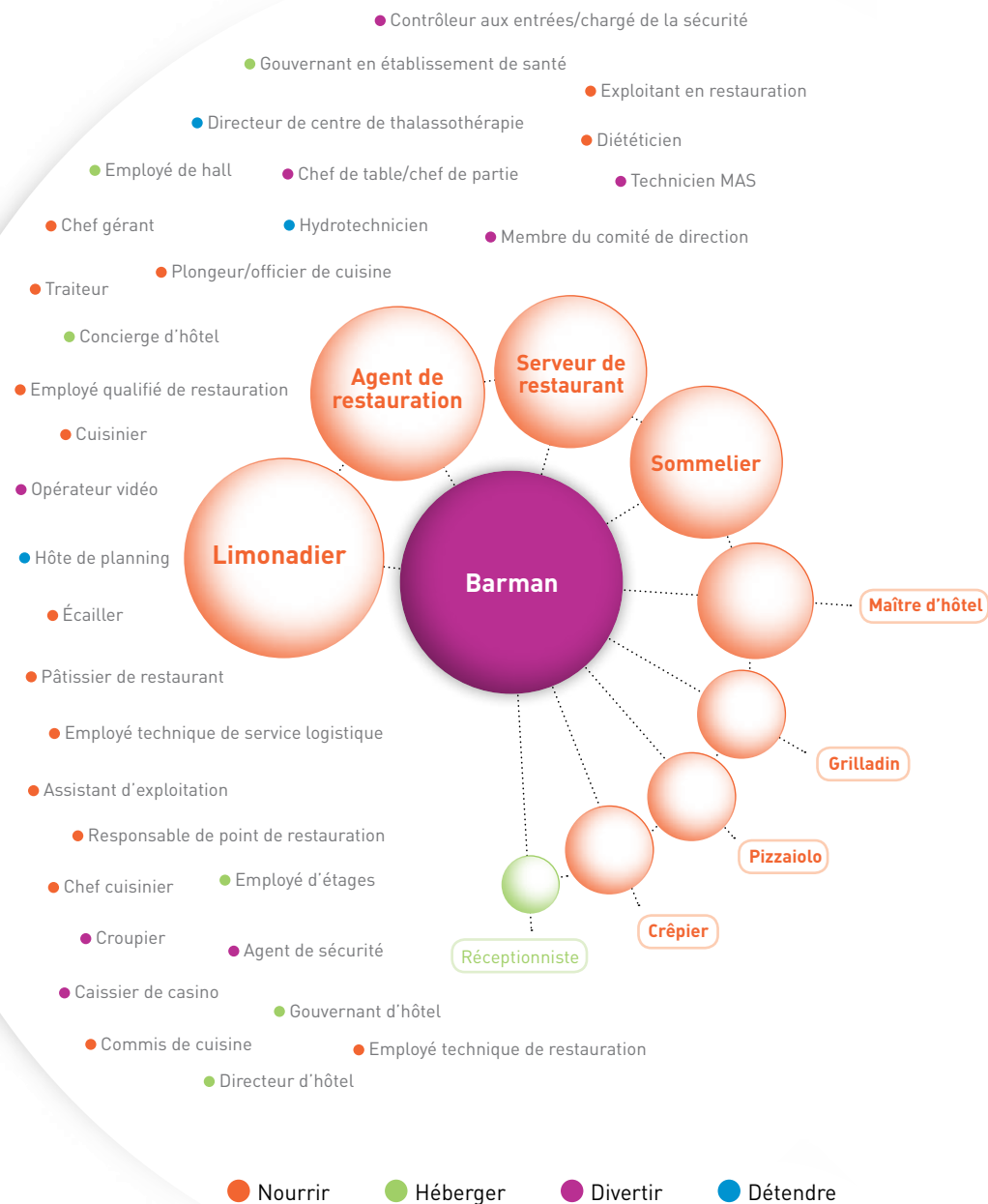


## CARTOGRAPHIE

« Si j'étais amené à ne plus exercer le métier de barman, dans quel(s) autre(s) métier(s) du secteur pourrais-je réinvestir mes compétences ? »

La représentation ci-dessous répond à cette question. Plus la taille d'une bulle métier se rapproche de celle du métier d'origine, plus le nombre de compétences communes est important. Plus la taille d'une bulle métier est petite, plus il y aura de compétences à acquérir pour pouvoir exercer ce métier.



Aujourd'hui, des dizaines de milliers de personnes exercent le métier de barman en France.



**fafih**  
OPCA  
Hôtellerie  
Restauration  
Loisirs

**L'Observatoire** »  
de l'Hôtellerie et la Restauration

**OPCA Fafih**  
Observatoire de l'Hôtellerie et de la Restauration  
3, rue de la Ville l'Évêque  
75008 Paris  
observatoire@fafih.com

[www.fafih.com](http://www.fafih.com)  
[www.metiers-hotel-resto.fr](http://www.metiers-hotel-resto.fr)



LES MÉTIERS  
DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION  
ET DES ACTIVITÉS DE LOISIRS



## BARMAN H/F

Assurer l'approvisionnement, la mise en place et le service au bar en intervenant dans les conditions optimales d'hygiène et de sécurité.

Accueillir, conseiller le client, promouvoir les produits de l'établissement. Contribuer à la fidélisation et au développement de la clientèle.

Éventuellement, organiser la répartition du travail entre les différents personnels du bar.

**fafih**  
OPCA  
Hôtellerie  
Restauration  
Loisirs

**L'Observatoire** »  
de l'Hôtellerie et la Restauration



## BARMAN H/F

### Fonctions principales

- Approvisionnement et mise en place de la salle et du bar
- Service et vente boissons et restauration légère
- Accueil et animation de la clientèle du bar
- Production de cocktails et boissons diverses
- Prévention, sécurité et santé

### Certifications principales

- CQP Barman de la CPNE-IH
- CAP Services en brasserie-café
- BP Barman
- MC Barman

### Accès

- Le métier est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle mais plutôt en tant que commis de bar.

### Conditions d'exercice

- Capacité à s'adapter à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité.

### Parcours professionnels

#### Plusieurs types d'évolution sont envisageables :

- **En continuant d'exercer le même métier :** la diversité des entreprises de la branche (taille, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.
- **En exerçant le même métier mais dans un contexte différent :** discothèque par exemple.
- **Au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier :** sommelier par exemple.
- **À l'extérieur du secteur en changeant de métier :** les savoir-faire et compétences développés par le/la barman/maid peuvent être réinvestis dans de nombreux métiers notamment dans le domaine commercial.

## ACTIVITÉS PRINCIPALES

Le métier d'agent de restauration s'organise autour de cinq grandes fonctions :

### Approvisionnement et mise en place de la salle et du bar

- Réceptionner, contrôler et stocker les denrées nécessaires à l'activité
- Réaliser des inventaires, journaliers et périodiques
- Mettre en place les produits et matériels et supports de vente
- Vérifier quotidiennement les équipements le matériel
- Approvisionner/réapprovisionner les dessertes, buffets, consoles, meubles réfrigérés, cave du jour,...
- Contrôler et mettre en place les affichages obligatoires (prix intérieur et extérieur par exemple)
- Mettre en place et contrôler le comptoir, la salle, la terrasse
- Préparer le plateau (plateau, éponge, fonds de caisse, carnet, stylo,...)
- Remettre en état les locaux, équipements,...

### Service et vente boissons et restauration légère

- Conseiller le client dans le choix des boissons en apportant des informations précises (exemple pour le champagne : savoir expliquer des différences, justifier des écarts de prix,...)
- Promouvoir des produits (comme les cocktails du jour) auprès des clients
- Prendre les commandes de boisson, de restauration légère et servir
- Facturer et encaisser
- Analyser les ventes pour ajuster les stocks

### Accueil et animation de la clientèle du bar

- Accueillir le client
- Créer l'ambiance de l'établissement (décor, musique, éclairage,...)
- Animer une équipe (selon les établissements)
- Renseigner le client sur les activités touristiques, culturelles extérieures à l'établissement
- Renseigner le client sur les activités de l'établissement

### Production de cocktails et boissons diverses

- Créer des boissons nouvelles correspondant aux attentes de divers segments de clientèle (cocktails alcoolisés, cocktails sans alcool, boissons diététiques, smoothies,...)
- Élaborer et utiliser des fiches techniques
- Réaliser des cocktails et boissons diverses à la demande tout en limitant les excès
- Concevoir et actualiser des supports de vente

### Prévention, sécurité et santé

- Demander une pièce d'identité sans déclencher d'agressivité
- Détecter les comportements à risques et informer son supérieur ou ses collègues
- Repérer les conduites addictives et/ou des conduites agressives pour éviter qu'elles ne dégénèrent
- Repérer la présence de substances psychoactives dans l'établissement, les identifier et agir en conséquence
- Intervenir en cas d'incident de personne ou de confrontation physique
- Diffuser les documents et outils de prévention et savoir en parler (MST, drogues, abus d'alcool)
- Intervenir à titre préventif pour éviter les situations dangereuses (conduite en état d'ébriété par exemple)
- Prodiguer des soins de premier secours

## CAPACITÉS PRINCIPALES

Pour exercer au mieux son métier, l'agent de restauration doit posséder les capacités suivantes :

### Capacités relationnelles et comportementales

- Être souriant, disponible, discret, agréable
- Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable ainsi qu'un langage adapté
- Accueillir en personnalisant la relation clients
- Créer une ambiance conviviale en cohérence avec l'image et de la culture de l'entreprise
- Créer une relation de confiance
- Renvoyer par son comportement, sa présentation générale, une image positive et adaptée de l'établissement et du métier
- Savoir alerter ou traiter en direct avec diplomatie tout événement indésirable
- Travailler en concertation et complémentarité avec l'ensemble du personnel

### Capacités techniques et fonctionnelles

- Respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité
- Adapter le rythme de son activité à la variabilité des flux
- Appliquer les réglementations en vigueur sur la consommation d'alcool avec diplomatie
- Assurer la facturation et l'encaissement sans dysfonctionnement
- Faire preuve de créativité, de mémoire visuelle
- Innover et proposer de nouveaux produits
- Organiser la répartition des tâches entre les membres du personnel (éventuellement)
- Organiser son poste de travail pour assurer la fluidité du service
- Suivre un process de fabrication à partir de données quantitatives et qualitatives
- Utiliser des ressources organoleptiques (odorat, goût)

