

BARMAN

Appellations principales : Barman – Chef-barman – Commis de bar – Employé de bar.

Appellations spécifiques :

Fiche n° 15

Fonction : Service en salle
Groupe sectoriel :
Hébergement/Restauration
Région Bretagne

Définition

Accueille la clientèle du bar, prépare et effectue le service des boissons simples ou composées (cocktails). Contribue à l'animation et l'ambiance de l'établissement. Procède à la facturation et à l'encaissement. Effectue le nettoyage des installations et équipements du bar. Peut être responsable de l'approvisionnement et de la gestion des stocks (boissons, verrerie, petit matériel...).

Conditions générales d'exercice

L'emploi/métier s'exerce principalement dans les hôtels ou hôtels-restaurants à partir de 3*, certains restaurants, les bars américains, cabarets et établissements de nuit. L'activité s'effectue en relation permanente avec la clientèle, le plus souvent seul, et implique une station debout prolongée et des manutentions légères. Les horaires sont décalés de jour et de nuit (avec ou sans coupure), le rythme journalier se caractérise par l'alternance de périodes d'activité soutenue (« coup de feu ») et de périodes de moindre activité. Les dimanches et jours fériés sont ouverts. Souvent, la rémunération est constituée par la répartition du « service » avec l'assurance d'un minimum garanti. Le port d'une tenue professionnelle ou d'un uniforme est réglementé par l'établissement. L'emploi/métier nécessite de respecter les normes d'hygiène et de sécurité et d'appliquer la réglementation des débits de boissons.

Formation et expérience

Cet emploi/métier est généralement accessible avec des formations de niveau V (CAP/BEP restaurant mention complémentaire barman ou CAP, BEP de restaurant complétés d'une formation spécialisée). Une expérience professionnelle de commis de bar facilite l'accès dans tous les cas.

COMPETENCES COMMUNES

Compétences techniques de base :

- Accueillir et conseiller le client, présenter les produits et susciter la vente.
- Identifier les différentes boissons, leur conditionnement et leur stockage.
- Préparer (à partir d'une fiche technique) les principaux cocktails et faire le service.
- Facturer et encaisser les consommations.
- Mettre en place et nettoyer les installations et équipements du bar.
- Animer le bar.

Compétences associées :

- Comprendre et se faire comprendre dans une langue étrangère (anglais en particulier).
- Connaître les habitudes de consommation des différents types de clientèle.
- Informer la clientèle sur l'environnement touristique local et régional.

Capacités liées à l'emploi :

L'emploi requiert d'être capable de :

- Organiser rationnellement son travail.
- Faire preuve de mémoire (auditive et visuelle) et de psychologie.
- Exécuter les tâches avec rapidité et dextérité.
- Maintenir une attention prolongée et un rythme de travail soutenu en cas d'activité nocturne.

SPECIFICITES

Activités spécifiques :

Activités exercées :

- Approvisionnement et gestion des stocks (boisson, verrerie, petit matériel...).
- Etablissement des prix.
- Gestion des ambiances sonores et lumineuses.
- Relations avec les fournisseurs.

Lieu d'exercice de l'activité :

- Hôtel 2*
- Hôtel 3 et 4*
- Hôtel 4* luxe
- Hôtellerie de plein-air
- Clubs, villages de vacances...
- Restaurant.
- Bar mobile (bateau, train...).
- Bar américain (bar à cocktails...).
- Etablissement de nuit, cabaret...

Exigences

- Polyvalence
- Adaptabilité
- Bonne présentation.
- Respect des règles d'hygiène.
- Bonne résistance physique (et nerveuse).
- Sens des contacts humains.
- Amabilité.

Conditions de travail :

- Travail de nuit possible.
- Travail possible le dimanche et les jours fériés.

Fiche n°15 bis
Emploi/métier concerné : Barman
Fonction : Service en salle de restaurant

Cadre réglementaire régissant la profession :
Les différentes conventions collectives applicables : <ul style="list-style-type: none"> - Convention collective nationale des Hôtels, Cafés, Restaurants, avril 97. - Convention collective nationale Hôtellerie de Plein Air, janvier 94 - Convention collective nationale « Tourisme social et familial » n°3151.
Organisation de la profession au plan régional :
Les principales organisations d'employeurs : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fédération Nationale de l'Industrie Hôtelière ▪ Confédération Française des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers, Discothèques. <p>La Fédération de l'Industrie Hôtelière de Bretagne est composée de 6 syndicats hôteliers bretons : l'Hôtellerie du Finistère, la Fédération Départementale de l'Industrie Hôtelière des Côtes d'Armor, le Syndicat de l'Hôtellerie de la Côte d'Emeraude, la Chambre Syndicale de l'Industrie Hôtelière d'Ille-et-Vilaine, le Syndicat Patronal de l'Hôtellerie du Morbihan et la Maison de l'Hôtellerie.</p> <p>Union Bretonne de l'Hôtellerie de Plein Air relayée par 4 syndicats Départementaux de l'Hôtellerie de Plein Air (Finistère, Morbihan, Côtes d'Armor, Ille-et-Vilaine).</p> <p>UNAT/APTAB : Union Nationale des Associations de Tourisme de Plein Air /Association de promotion du Tourisme Associatif en Bretagne.</p>

Définition de l'emploi/ métier : cf fiche n°15
Compétences et qualifications requises pour exercer l'emploi/métier : cf fiche n°15

Etat des lieux de la profession et perspectives d'évolution

Situation actuelle du marché du travail :
<u>Principaux employeurs</u> : Hôtels 2* à 4* luxe, campings, clubs et villages de vacances, restaurants, bars, ...
<u>Offre/Demande d'emploi</u> : D>O
<u>Nombre de professionnels en exercice</u> : ?
Entraves à l'exercice et au développement de la profession :
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réglementation en vigueur (bruit, sécurité, alcool,...).
Opportunités de développement :
Les besoins de barmans devraient rester stables.
Compétences requises et évolution :
Capacités techniques de base exigées : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Accueil et conseil à la clientèle. ▪ Promotion et vente des produits. ▪ Approvisionnement et gestion des stocks. ▪ Préparation et service des boissons. ▪ Prise de commandes et encaissement des règlements. ▪ Mise en place et entretien des installations. ▪ Animation du bar.

Capacités associées :

- Pratique d'une langue étrangère (anglais de préférence).
- Connaissance des différents types de clientèle et de l'environnement touristique local et régional.

Savoir-être et autres qualités requises : sens de l'organisation , capacités d'adaptation et de mémorisation (visuelle et auditive), capacité d'animation, rapidité et habileté, psychologie et amabilité, polyvalence, bonne présentation et résistance physique (et nerveuse), respect des règles d'hygiène, sens des contacts humains.

Evolution :

- Reconnaissance de son rôle commercial et d'animateur. => des compétences renforcées dans les domaines de la vente et de l'animation devraient être de plus en plus demandées.

Evolution des qualifications exigées :

Cet emploi/métier devrait rester accessible avec des formations spécifiques de niveau V (CAP/BEP).

Emergence de nouveaux métiers (ou de nouvelles pratiques professionnelles) :

/