

EXPLOITANT DE CAFE, BAR-BRASSERIE

Appellations principales : Employé de café, bar-brasserie.

Appellations spécifiques : Cafetier-limonadier - Gérant de café, bar-brasserie – Patron de café, bar-brasserie.

Fiche n° 21

Fonction : Direction

Groupe sectoriel :

Hébergement/Restauration

Région Bretagne

Définition

Gère, administre l'établissement (café, bar, brasserie...) dont il est l'exploitant (en tant que propriétaire ou gérant). Assure la commercialisation. Définit les règles de fonctionnement et veille à leur application (réglementation commerciale, législation du travail...). Organise la préparation matérielle du service à la clientèle (entretien des locaux, accueil de la clientèle, déroulement du service). Assure et contrôle l'approvisionnement et les stocks de denrées alimentaires et de produits d'entretien. Fixe le prix des prestations. Recrute et encadre le personnel. Peut assurer la comptabilité de l'établissement.

Conditions générales d'exercice

L'emploi/métier s'exerce dans les cafés, bars, brasseries, cafés-brasseries généralement de petite taille. L'activité s'effectue en relation avec la clientèle, seul ou à deux (fréquemment en couple). Les horaires sont irréguliers avec un rythme journalier se caractérisant par l'alternance de périodes d'activité soutenue (« coup de feu ») et de périodes de moindre activité. Les dimanches et jours fériés sont ouverts. Le travail peut être saisonnier. Les déplacements sont nombreux tant à l'intérieur de l'établissement pour superviser les services, qu'à l'extérieur à l'occasion des contacts avec les fournisseurs.

Formation et expérience

Cet emploi/métier est accessible le plus souvent à partir d'une expérience confirmée dans le secteur de la restauration ou des débits de boissons. Certaines formations de niveau V à III (CAP, BEP, BTH, BTS...) dans les spécialités hébergement, restauration, débits de boissons facilitent l'accès à l'emploi/métier. Dans certains cas, la détention d'un capital personnel est nécessaire.

COMPETENCES COMMUNES

Compétences techniques de base :

- Accueillir la clientèle.
- Encadrer, organiser et répartir les activités au sein de l'équipe de travail.
- Recruter le personnel.
- Superviser la préparation matérielle du service.
- Effectuer les achats, contrôler les approvisionnements et gérer les stocks.
- Analyser les coûts de revient et fixer les prix.
- Facturer et encaisser les consommations.
- Tenir la comptabilité journalière.
- Elaborer des budgets prévisionnels.
- Connaître les règles d'hygiène, les appliquer et/ou les faire respecter.
- Assurer l'entretien des locaux et la maintenance des installations.

Compétences associées :

- Converser dans une langue étrangère (anglais en particulier).
- Informer la clientèle sur l'environnement touristique local et régional.
- Utiliser les logiciels de gestion assistée par ordinateur (GAO).

Capacités liées à l'emploi : L'emploi requiert d'être capable de :

- Analyser des situations et synthétiser des informations.
- Effectuer des prévisions rigoureuses et maîtriser leur évolution.
- Prendre des initiatives et des décisions rapides.
- Etablir et entretenir des relations commerciales.
- Organiser, prévoir et planifier son travail avec méthode.
- Exécuter des tâches avec rapidité et dextérité.
- Animer son établissement.
- Faire preuve de psychologie et de diplomatie.
- Etre à l'écoute des besoins des clientèles et anticiper leur évolution.
- Faire preuve d'autorité.

SPECIFICITES

Activités spécifiques :

Activités exercées :

- Participation au service en salle.
- Préparation de boissons et de mets simples.
- Tenue de la caisse.
- Gestion administrative, commerciale et financière de l'établissement.

Lieu d'exercice de l'activité :

- Café.
- Bar.
- Bar-brasserie.
- Café-brasserie.
- Bar-tabac.
- Café-tabac.
- Autres.

Exigences

- Polyvalence
- Adaptabilité
- Prestance.
- Disponibilité
- Bonne résistance physique (et nerveuse).
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Se tenir informé de l'évolution des techniques et des réglementations.

Conditions de travail :

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

Fiche n°21 bis
Emploi/métier concerné : Exploitant de café, bar-brasserie
Fonction : Direction

Cadre réglementaire régissant la profession :
<u>Convention collective applicable :</u> Convention collective nationale des Hôtels, Cafés, Restaurants, avril 97.
Organisation de la profession au plan régional :
<p>Les principales organisations d'employeurs :</p> <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>

Définition de l'emploi/ métier : cf fiche n°20
Compétences et qualifications requises pour exercer l'emploi/métier : cf fiche n°20

Etat des lieux de la profession et perspectives d'évolution

Situation actuelle du marché du travail :
<u>Principaux employeurs :</u> Café, Bar, Bar-brasserie, Café-brasserie, Bar-tabac, Café-tabac...
<u>Offre/Demande d'emploi :</u>
<u>Nombre de professionnels en exercice :</u> ?
Entraves à l'exercice et au développement de la profession :
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conditions de transmission des entreprises familiales difficiles. ▪ Baisse du nombre de licences de débits de boissons. ▪ Baisse de la consommation d'alcool. ▪ Réglementation en vigueur de plus en plus stricte (sécurité, nuisances sonores, alcool,...).
Opportunités de développement :
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elargissement du champ d'activités des cafés à des cafés brasseries offrant une prestation de restauration. ▪ Apparition d'établissements proposant des activités ou de l'animation (musique, informatique, vidéo, cyber-cafés...).
Compétences requises et évolution :
Capacités techniques de base exigées :
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestion administrative, commerciale et financière. ▪ Accueil de clientèle. ▪ Encadrement d'une équipe (organisation du travail et contrôle) et recrutement. ▪ Achats, approvisionnements et gestion des stocks. ▪ Tarification, facturation et encaissements. ▪ Tenue de la caisse et de la comptabilité journalière. ▪ Préparation de boissons et de mets simples et service en salle. ▪ Entretien des locaux et maintenance des installations.

Capacités associées :

- Pratique d'une langue étrangère (anglais en particulier).
- Connaissance de l'environnement touristique local et régional.
- Maîtrise des logiciels de gestion assistée par ordinateur.

Savoir-être et qualités requises : capacité d'initiative et de décision, esprit d'analyse et de synthèse, capacité d'écoute et d'anticipation, aptitude aux relations commerciales, sens de l'organisation, capacité à faire des prévisions, capacité d'animation et d'adaptation, rapidité et dextérité, psychologie et diplomatie, autorité et prestance, disponibilité, polyvalence, bonne résistance physique et nerveuse.

Autres exigences : suivi de l'évolution des techniques et des réglementations, et respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Evolution

Les capacités techniques de base exigées devraient rester les mêmes. Par contre, parmi les savoir-être et qualités requises, les capacités à animer un établissement et à s'adapter à l'évolution de la demande seront de plus en plus indispensables et déterminantes.

Evolution des qualifications exigées :

Cet emploi/métier devrait rester accessible surtout avec des formations spécifiques de niveau V à III et/ou une expérience confirmée dans le secteur.

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

/