

❖ Appellations

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Barista | <input type="checkbox"/> Exploitant / Exploitante de salon de thé |
| <input type="checkbox"/> Barman / Barmaid | <input type="checkbox"/> Garçon / Serveuse de café |
| <input type="checkbox"/> Cafetier / Cafetière | <input type="checkbox"/> Garçon limonadier / Serveuse limonadière |
| <input type="checkbox"/> Chef barman / barmaid | <input type="checkbox"/> Gérant / Gérante de bar-tabac |
| <input type="checkbox"/> Commis / Commise de bar | <input type="checkbox"/> Gérant / Gérante de café, bar-brasserie |
| <input type="checkbox"/> Directeur / Directrice de café bar | <input type="checkbox"/> Responsable de bar |
| <input type="checkbox"/> Employé / Employée de café, bar-brasserie | <input type="checkbox"/> Responsable de bar-brasserie |
| <input type="checkbox"/> Exploitant / Exploitante de bar | <input type="checkbox"/> Serveur / Serveuse de bar |
| <input type="checkbox"/> Exploitant / Exploitante de bar-brasserie | <input type="checkbox"/> Serveur / Serveuse de bar-brasserie |
| <input type="checkbox"/> Exploitant / Exploitante de café | <input type="checkbox"/> Serveur / Serveuse de salon de thé |
| <input type="checkbox"/> Exploitant / Exploitante de café, bar-brasserie | |

❖ Définition

Effectue le service au comptoir, en salle, en terrasse, de boissons chaudes ou froides selon la législation relative à la consommation d'alcools. Entretien la verrerie, les équipements du bar et les locaux selon les règles d'hygiène et la réglementation sur les Etablissements Recevant du Public (ERP).

Peut effectuer la vente de produits complémentaires (tabac, tickets de loterie, ...).

Peut assurer l'exploitation d'un bar, d'un café, d'une brasserie.

❖ Accès à l'emploi métier

Cet emploi/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.

Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers ou de très courte durée (extra).

❖ Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de cafés, bars, brasseries, d'établissements hôteliers, d'établissements de nuit ou de jeux, en contact avec la clientèle et les fournisseurs.

Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, les fins de semaine, jours fériés ou de nuit.

La rémunération est constituée d'un fixe parfois associé à des pourboires ou des avantages (repas, logement, ...).

L'ouverture ou la reprise d'exploitation d'un débit de boissons est soumise à une déclaration auprès de la Préfecture de Police ou de la Mairie et à l'obtention d'une licence (I, II, III, IV).

Une licence et un agrément délivrés par la Direction des Douanes sont requis pour le commerce de tabac et des produits dérivés du tabac.

❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Prendre la commande des clients	Ec	<input type="checkbox"/> Législation des vins et spiritueux
<input type="checkbox"/> Accueillir le client et l'installer	Ec	<input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
<input type="checkbox"/> Préparer des boissons chaudes ou froides	R	<input type="checkbox"/> Techniques de port de plateaux/plats
<input type="checkbox"/> Réaliser un service en salle	R	<input type="checkbox"/> Techniques de comptage
<input type="checkbox"/> Réaliser un service au bar	R	<input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement
<input type="checkbox"/> Encaisser le montant d'une vente	C	<input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de bar
<input type="checkbox"/> Débarrasser une table	R	<input type="checkbox"/> Caractéristiques des alcools
<input type="checkbox"/> Nettoyer une salle de réception	R	<input type="checkbox"/> Techniques de mémorisation
<input type="checkbox"/> Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine	R	
<input type="checkbox"/> Entretenir des locaux	R	
<input type="checkbox"/> Réaliser la mise en place de la salle et de l'office	R	
<input type="checkbox"/> Traiter une commande	C	
<input type="checkbox"/> Saisir une commande sur informatique	C	

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Préparer les commandes	Cr	<input type="checkbox"/> Gestion des stocks et des approvisionnements
<input type="checkbox"/> Définir des besoins en approvisionnement	C	<input type="checkbox"/> Logiciels de gestion de stocks
<input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks	C	
<input type="checkbox"/> Stocker un produit	R	<input type="checkbox"/> Gestes et postures de manutention
<input type="checkbox"/> Réceptionner un produit	Rc	

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Préparer des plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts, ...)	R	<input type="checkbox"/> Dressage de plats <input type="checkbox"/> Techniques de service à l'assiette
<input type="checkbox"/> Concevoir des recettes de cocktails avec ou sans alcool	R	<input type="checkbox"/> Création de cocktails
<input type="checkbox"/> Réaliser des cocktails à la demande du client	R	<input type="checkbox"/> Types de cocktails <input type="checkbox"/> Utilisation d'ustensiles à cocktail
<input type="checkbox"/> Vendre des produits ou services	E	<input type="checkbox"/> Réglementation des jeux et loteries <input type="checkbox"/> Législation sur le tabac
<input type="checkbox"/> Réaliser le comptage des fonds de caisses	C	<input type="checkbox"/> Règles de tenue de caisse
<input type="checkbox"/> Réaliser une gestion comptable <input type="checkbox"/> Réaliser une gestion administrative	C C	<input type="checkbox"/> Logiciels comptables <input type="checkbox"/> Gestion comptable <input type="checkbox"/> Gestion administrative
<input type="checkbox"/> Recruter du personnel <input type="checkbox"/> Former du personnel à des procédures et techniques	E Sr	
<input type="checkbox"/> Vérifier les éléments d'activité du personnel	C	
<input type="checkbox"/> Coordonner l'activité d'une équipe	Es	

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Bar à thème <input type="checkbox"/> Brasserie <input type="checkbox"/> Café, bar <input type="checkbox"/> Établissement de jeux <input type="checkbox"/> Établissement de nuit (discothèque, cabaret, ...) <input type="checkbox"/> Salon de thé	<input type="checkbox"/> Hôtellerie	<input type="checkbox"/> Travail en extra <input type="checkbox"/> Travail en indépendant

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
G1801 - Café, bar brasserie <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	G1603 - Personnel polyvalent en restauration <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations
G1801 - Café, bar brasserie <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	G1803 - Service en restauration <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
G1801 - Café, bar brasserie <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations
G1801 - Café, bar brasserie <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	G1402 - Management d'hôtel-restaurant <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations
G1801 - Café, bar brasserie <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	G1403 - Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique <ul style="list-style-type: none">- Exploitant / Exploitante de discothèque
G1801 - Café, bar brasserie <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	G1804 - Sommellerie <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations
G1801 - Café, bar brasserie <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	K1203 - Encadrement technique en insertion professionnelle <ul style="list-style-type: none">- Moniteur / Monitrice d'atelier en établissement spécialisé- Educateur / Educatrice technique