

# BARMAN BARMAID

Fiche  
métier

Divertir

## Missions

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

## Techniques principales

- Accueil/animation.
- Production.
- Service/vente.

## Certifications principales

- Brevet professionnel « Barman ».
- Mention complémentaire « Barman ».

## Accès

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

## Condition d'exercice

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

# Activités principales

Le métier de barman/barmaid s'organise autour de quatre grandes fonctions :



## Approvisionnement et mise en place

- Approvisionnement en produits et rangement
- Inventaire des besoins journaliers
- Mise en place des produits et matériels
- Vérification quotidienne des équipements, du matériel et des produits spécifiques

## Service et vente

- Analyse des ventes
- Conception et actualisation des supports de vente
- Conseil au client dans le choix des boissons
- Encaissement
- Facturation de la prestation
- Prise de la commande
- Promotion des produits auprès des clients
- Service à la commande



## Accueil et animation

- Accueil du client et suivi du client
- Création d'une ambiance (décor, musique, éclairage)
- Animation d'une équipe (éventuellement)
- Renseignement du client sur les activités touristiques, culturelles locales

## Production

- Création de boissons nouvelles
- Élaboration et utilisation de fiches techniques
- Réalisation de cocktails et boissons diverses à la demande



# Compétences principales

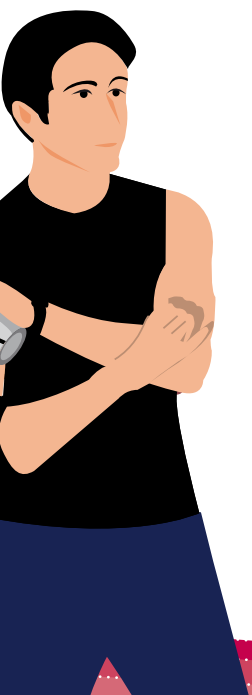
Pour exercer au mieux son métier, le barman/barmaid doit posséder les compétences suivantes :

## Compétences techniques et fonctionnelles

- Adapter le rythme de son activité à la variabilité des flux
- Adapter son comportement et son langage à la diversité des clients
- Appliquer les réglementations en vigueur sur la consommation d'alcool
- Assurer la facturation et l'encaissement sans dysfonctionnement
- Assurer la fluidité du service
- Faire preuve de créativité
- Faire preuve 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
- Suivre un process de fabrication à partir de données quantitatives et qualitatives
- Utiliser des ressources organoleptiques (odorat et goût)

## Compétences relationnelles et comportementales

- Accueillir en personnalisant la relation clients
- Créer une ambiance conviviale en fonction de l'image et de la culture de l'entreprise
- Créer une relation de confiance
- Renvoyer par son comportement et sa présentation générale, une image positive et adaptée de l'établissement et du métier
- Savoir alerter ou traiter en direct avec diplomatie tout évènement indésirable
- Travailler en concertation et complémentarité avec l'ensemble du personnel



## Parcours professionnels

Plusieurs types d'évolution sont envisageables.

- **En continuant d'exercer le même métier :**  
la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, 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 barman peuvent être réinvestis dans de nombreux métiers, notamment dans le domaine commercial.

**Aujourd'hui, environ 28 000 personnes en France exercent le métier de barman/barmaid.**



**fafih**  
OPCA  
de l'industrie  
hôtelière

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

OPCA Fafih  
Observatoire de l'Hôtellerie et la Restauration  
3, rue de la Ville l'Évêque  
75008 Paris  
Tél. : 01 40 17 20 20 - Fax : 01 42 66 99 23  
observatoire@fafih.com

**Pour en savoir plus :**  
**www.fafih.com**