RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ONISEP L'INFORMATION POUR L'ORIENTATION

Barman / Barmaid

Avec dynamisme et adresse, le barman ou la barmaid incarne l'âme et l'ambiance d'un bar. Son rôle : préparer et servir les boissons, des plus classiques aux plus sophistiquées... en faisant preuve de discrétion et de diplomate, tout en restant à l'écoute de ses clients.

SOMMAIRE

Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin

Niveau minimum d'accès : **CAP ou équivalent**

Salaire débutant : **1867 €**

Statuts : **Saisonnier, Statut salarié**

Synonymes : Employé barman / employée barmaid, Mixologue

Secteur professionnel : Hôtellerie - restauration

Centre d'intérêt : J'ai le sens du contact



© Alain Potignon/Onisep

Le métier

Préparer en amont

Le barman ou la barmaid joue un rôle essentiel dans l'établissement qui l'emploie, au-delà du service des boissons. Avant l'ouverture du bar, il ou elle met en place les tables et la plonge du bar, met en service les percolateurs et la machine à laver les verres dont il assure l'entretien et la première maintenance... Il ou elle réapprovisionne le bar et réceptionne les produits commandés à l'économat (pour un bar d'hôtel) ou aux fournisseurs (en bar classique). Enfin il ou elle met le champagne dans la glace et coupe rondelles de citrons ou feuilles de menthe pour agrémenter ses cocktails.

Accueillir les clients

Le bar ouvert, il ou elle accueille les clients, prépare et sert les boissons, du café au cocktail. Pour cela, il faut maîtriser les équipements du bar (percolateurs, shakers, etc.). Tout en servant, il ou elle converse avec les clients, les conseille dans leur choix et leur fait découvrir de nouveaux cocktails. Souvent, il ou elle crée l'ambiance (lumière, musique).

Encaisser et former

Le barman ou la barmaid est aussi chargé/e de la facturation et de l'encaissement des consommations. À la fin de la journée, il ou elle arrête les comptes et établit le relevé des ventes.

Compétences requises

Attention et réactivité

Le barman ou la barmaid exerce un métier de contact. Aimable et accueillant/e avec tous, il ou elle doit user de diplomatie mais aussi, en cas de problème, de fermeté lorsqu'il faut gérer les clients qui ont trop bu ou qui importunent les autres. Grâce à sa réactivité, il ou elle sait anticiper les situations qui risquent de dégénérer. Témoin de conversations parfois très intimes, il ou elle sait se montrer discret/ète. Attentif/ve et à l'écoute, il ou elle enregistre les habitudes de ses clients et sait leur proposer d'autres boissons correspondant à leurs goûts.

Respectueux de la loi

Des qualités de gestionnaire permettent d'évoluer assez rapidement. Quel que soit son niveau de responsabilité, le barman ou la barmaid garde toujours en tête la législation en vigueur sur les boissons et les débits de boissons. Il ou elle veillera notamment à demander une pièce d'identité aux clients qui lui semblent trop jeunes pour consommer de l'alcool. Il lui faut également être attentif/ve au bruit que ses clients peuvent faire en sortant de son établissement, et qui risque de gêner le voisinage.

Résistance et rapidité

Derrière le comptoir jusque tard dans la nuit, il ou elle possède une solide résistance physique et nerveuse. Il ou elle fait preuve de rapidité et d'adresse pour servir les clients avec efficacité. Sa mémoire lui permet de retenir les recettes de nombreux cocktails.

Où l'exercer ?

Une grande variété d'établissements

Le métier s'exerce dans des hôtels, des restaurants, des bars ou boîtes de nuits, des casinos, des clubs de vacances, etc. Il peut également s'exercer sur un bateau de croisière ou dans un train.

Toute une hiérarchie

Dans un café classique, le barman ou la barmaid dépend du patron / de la patronne. Dans un bar intégré à un complexe hôtelier par exemple, le second barman / la seconde barmaid est placé/e sous l'autorité du chef barman ou de la cheffe barmaid : il ou elle travaille en relation avec le personnel de restauration et encadre les commis de bar. Le chef barman / la cheffe barmaid prend en charge les commandes de boissons et négocie les tarifs. Dans les grands établissements, il ou elle encadre également le personnel, recrute les employés ou les apprentis, et assure leur formation.

Des contraintes horaires

En relation permanente avec la clientèle, le barman ou la barmaid est très sollicité/e physiquement et nerveusement. Constamment debout, souvent tard, dans le bruit, il ou elle assure des horaires difficiles : son travail peut se terminer entre 2 et 4 h du matin et ses horaires peuvent être fractionnés. Le travail peut également être uniquement saisonnier lors des saisons, l'été, et/ou l'hiver dans les lieux touristiques. Souvent seul/e, il ou elle sait gérer le stress des coups de feu et les clients indélicats. Il ou elle se montre disponible également les dimanches et jours fériés.

Les études

Après la 3e

2 ans pour préparer le CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant.

3 ans pour le bac pro métiers de la restauration option A métiers du service et de la relation clients, ou le bac techno sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR), éventuellement complété par le CS métier du bar (1 an)

CAP ou équivalent

→ CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

bac ou équivalent

→ Bac pro métiers de la restauration option A métiers du service et de la relation clients

→ Bac techno STHR sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

bac + 1

→ CS métiers du bar

Emploi et secteur

Des stages et l'anglais nécessaires

Une formation en apprentissage ou des stages dans différents établissements (en France comme à l'étranger) sont utiles pour diversifier ses expériences. La connaissance d'au moins une langue étrangère (dont l'anglais) est exigée dans la plupart des cas.

Des emplois dans les grandes villes

Dans les grandes villes surtout, les bars à thèmes et les concepts originaux se sont multipliés ces dernières années pour attirer des clients de plus en plus exigeants. Petite restauration, musique live, café philo, *happy hours*, animations, lieux alternatifs, déco personnalisée, etc. permettent de se démarquer. En France, on compte plusieurs dizaines de milliers de débits de boisson, île-de-France en tête. Mais le barman ou la barmaid peut aussi travailler en saison à la montagne en hiver ou au bord de la mer en été, par exemple.

Des possibilités d'évolution

Après plusieurs années d'expérience, un commis / une commise ou un apprenti barman / une apprentie barmaid peut devenir barman / barmaid, puis chef barman / cheffe barmaid dans un établissement de luxe. Une formation complémentaire en gestion permet aux plus audacieux de s'installer à leur compte. Avec une ou plusieurs langues étrangères à son actif, il ou elle peut également chercher du travail à l'étranger, notamment pour les périodes touristiques.

Secteur

Hôtellerie - Restauration

Salaire du débutant *

À partir de 1867 euros brut par mois, auxquels peuvent s'ajouter des pourboires.

* variable en fonction du lieu d'exercice, du statut.

Pour aller plus loin

Sur le web

Site d'information sur les métiers et les formations du secteur hôtellerie-restauration.

Informations sur les formations, l'emploi, les métiers et salaires, offres d'emplois...

Site de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie

Librairie



PARCOURS

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Paru le 12/12/2022
Broché • 12,00 €
PDF • 8,00 €



ZOOM SUR LES MÉTIERS

Les métiers de l'hôtellerie et des restaurations

Paru le 27/07/2021
Broché • 4,90 €
PDF • 0,00 €

Centre d'intérêt

J'ai le sens du contact →

Autres métiers à découvrir

- Employé de restaurant (restauration collective)
- Directeur de restaurant
- Manager opérationnel en restauration rapide
- Employé polyvalent en restauration rapide
- Commis de cuisine