



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



ONISEP

L'INFORMATION
POUR L'ORIENTATION

Barman / Barmaid

Dynamique et adroit, le barman incarne l'âme et l'ambiance d'un bar. Il prépare et sert les boissons, des plus classiques aux plus sophistiquées. Il doit se montrer discret et 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'aime les langues



© Alain Potignon/Onisep

Le métier

Préparer en amont

Le barman joue un rôle essentiel dans l'établissement qui l'emploie, au-delà du service des boissons. Avant l'ouverture du bar, il 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 réapprovisionne le bar et réceptionne les produits commandés à l'économat (pour un bar d'hôtel) ou aux fournisseurs (en bar classique). Enfin il 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 accueille les clients, prépare et sert les boissons, du café au cocktail. Pour cela, il utilise les équipements du bar (percolateurs, shakers, etc.). Tout en servant, il converse avec les clients, les conseille dans leur choix et leur fait découvrir de nouveaux cocktails. Souvent, c'est lui qui crée l'ambiance (lumière, musique).

Encaisser et former

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

Compétences requises

Attentif et réactif

Le barman exerce un métier de contact. Aimable et accueillant avec tous, il 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. Il est très réactif et sait anticiper les situations qui risquent de dégénérer. Témoin de conversations parfois très intimes, il sait se montrer discret. Attentif et à l'écoute, il enregistre les habitudes de ses clients et sait leur proposer d'autres boissons correspondant à leurs goûts.

Respectueux de la loi

Des qualités de bon gestionnaire permettent d'évoluer assez rapidement. Quel que soit son niveau de responsabilité, le barman garde toujours en tête la législation en

vigueur sur les boissons et les débits de boissons. Il veillera notamment à demander une pièce d'identité aux clients qui lui semblent trop jeunes pour consommer de l'alcool. Il est également attentif au bruit que ses clients peuvent faire en sortant de son établissement, et qui risque de gêner les voisins.

Résistant et rapide

Derrière le comptoir jusque tard dans la nuit, il possède une solide résistance physique et nerveuse. Il 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 exercer sur un bateau de croisière ou dans un train. La majorité des entreprises compte moins de 10 salariés.

Toute une hiérarchie

Dans un café classique, le barman dépend du patron. Dans un bar intégré à un complexe hôtelier par exemple, le second barman est placé sous l'autorité du chef barman : il travaille en relation avec le personnel de restauration et encadre les commis de bar. Le chef barman prend en charge les commandes de boissons et négocie les tarifs. Dans les grands établissements, il 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 est très sollicité physiquement et nerveusement. Constamment debout, souvent tard, dans le bruit, il assure des horaires difficiles (il peut terminer son travail entre 2 et 4 h du matin, avoir des horaires fractionnés ou être employé seulement en saison, l'été, et/ou l'hiver). Souvent seul, il sait gérer le stress des coups de feu et les clients indécis. Il se montre disponible également les dimanches et jours fériés.

Les études

Après la 3^e

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 commercialisation et services en restauration](#)

→ [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 37 310 débits de boissons. L'Île-de-France attire plus de 31 % des effectifs salariés, suivi des régions Auvergne-Rhône-Alpes (12,7 %) et PACA (9,3 %). Mais le barman peut aussi travailler en saison à la montagne par exemple.

Des possibilités d'évolution

Après plusieurs années d'expérience, un commis ou un apprenti barman peut devenir barman, puis chef barman 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 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'emploi...](#)

[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 €

Centre d'intérêt

[J'aime les langues](#) →

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