

Le métier de barman ou barmaid consiste à préparer et servir des boissons alcoolisées et non alcoolisées dans divers établissements comme les bars, restaurants, hôtels, clubs et autres lieux de divertissement. Le barman doit créer une atmosphère accueillante et s'assurer que les clients passent un bon moment, tout en gérant les aspects logistiques et opérationnels du bar

Son rôle

➤ **Service et accueil des clients**

Le barman est avant tout un expert de l'accueil. Il s'assure de créer une atmosphère conviviale et chaleureuse, en prenant soin de chaque client. Sa mission inclut la prise de commandes, le service des boissons, et parfois des encas. Grâce à son sens du relationnel, il sait adapter son discours et son attitude en fonction des clients, garantissant ainsi une expérience agréable pour tous.

➤ **Création et préparation des boissons**

Le barman est un spécialiste des cocktails et des boissons. Il maîtrise l'art de préparer des boissons classiques et innovantes, en jouant avec les saveurs, les textures et les présentations. Connaissant parfaitement les ingrédients et les techniques de mixologie, il peut également conseiller les clients sur le choix des boissons, en fonction de leurs goûts et des occasions.

➤ **Gestion et organisation du bar**

Outre le service, le barman est responsable de l'organisation du bar. Cela comprend la gestion des stocks, la commande de produits, ainsi que l'entretien et la propreté de son espace de travail. Il veille également à respecter les normes d'hygiène et de sécurité, tout en assurant une bonne gestion des flux financiers, comme l'encaissement des consommations et la gestion des pourboires.

Qualités

Dextérité et rapidité : Être capable de préparer des boissons rapidement et avec précision

Sens du service : Aimer le contact avec les clients et avoir un sens développé de l'accueil

Créativité : Savoir inventer de nouveaux cocktails et proposer des boissons originales

Organisation : Gérer efficacement le bar, les stocks et les commandes

Résistance au stress : Travailler efficacement même lors des périodes de forte affluence

Points forts personnels

- Je suis sociable et dynamique
- J'aime le milieu de la restauration et du divertissement
- Je possède le sens de l'organisation
- J'ai une bonne gestion du stress

Carrières & opportunités

Évolution en interne

Devenir chef barman ou manager de bar.

Spécialisation

Se spécialiser dans les cocktails, le flair bartending (jonglerie de bouteilles) ou les boissons spécifiques comme les whiskies ou les vins.

Ouverture de son propre établissement

Créer et gérer son propre bar ou lounge

Formation et conseil

Devenir formateur en école hôtelière ou consultant en création de cartes de boissons

Se former au métier de Barman, à Paris et en île-de-France



TP Serveur en restauration

Financé par OPCO

16 ans

420h en 1 an

à partir de 0 €



Titre à Finalité Professionnelle Barman

Financé par OPCO

18 ans

490h en 1 an

à partir de 0 €



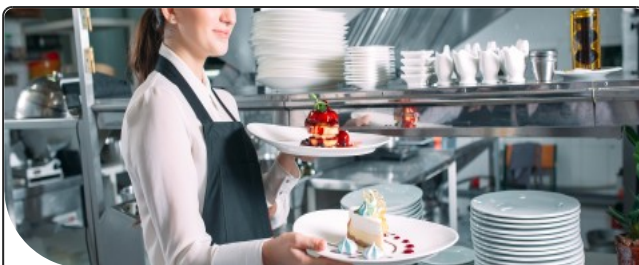
TP Employé polyvalent en Restauration

Financé par OPCO

15 ans

468h en 6 mois ou en 1 an

à partir de 0 €



BAC PRO Commercialisation et services en restauration

Financé par OPCO

15 ans

BAC Pro en 2 ans : 1350h / BAC Pro en 3 ans :
1890h

à partir de 0 €



CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Financé par OPCO

15 ans

CAP en 1 an : 420h à 490h / CAP en 2 ans : 840h
918h

à partir de 0 €



Certificat de Spécialisation Métiers du Bar

Financé par OPCO

18 ans

490h en 1 an

à partir de 0 €