

BARMAN/BARMAID

Nature du travail

-Préparer la salle :Le barman joue un rôle essentiel dans l'établissement qui l'emploie et assume des responsabilités au-delà du simple service des boissons. Avant l'ouverture du bar au public, il prépare la salle, procède au nettoyage et à l'entretien : mise en place des tables, de la plonge, mise en service des réfrigérateurs, des percolateurs, de la machine à laver les verres...

-Réapprovisionner les stocks :Pas question de tomber en panne de boissons pendant le service ! Le barman veille à l'approvisionnement du bar pour la journée et réceptionne les produits commandés à l'économat (s'il s'agit d'un bar intégré à un hôtel) ou aux fournisseurs (si c'est un bar classique).

-Accueillir les clients :Le bar ouvert, il accueille les clients, prépare et sert les boissons, réalise certains cocktails. Pour cela, il utilise les équipements du bar et un matériel spécifique, comme les shakers. Tout en servant, il converse avec les clients, les conseille dans leur choix de boisson et leur fait découvrir de nouvelles recettes. Souvent, c'est lui qui anime le bar et qui crée une ambiance. Il lui arrive, d'ailleurs, de participer à la décoration du lieu et au choix de la programmation musicale.

-Encaisser et former :Il assure la facturation et l'encaissement des consommations. À la fin de la journée, il arrête les comptes et établit le relevé des ventes. Chef barman, il prend en charge les commandes de boissons et négocie les tarifs. Dans les grands établissements, il encadre le personnel, recrute les employés ou les apprentis, et assure leur formation.

Compétences requises

-Une discrétion légendaire :Le barman exerce un métier de contact. Aimable et accueillant, il doit user de diplomatie, mais aussi, en cas de problème, de fermeté. Témoin de conversations parfois très intimes, il sait se montrer discret.

-Le sens du service :Sa psychologie et son sens commercial lui permettent de devancer les désirs de ses clients et de les guider dans leur choix de boissons. Il prend le temps de les écouter, de parler avec eux et, pourquoi pas, de leur faire découvrir quelques compositions ou mélanges dont il a le secret.

-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.

-Résistant et rapide :Derrière le comptoir jusque tard dans la nuit, il possède une solide résistance physique et nerveuse. Il fait preuve également d'une grande rapidité et de beaucoup d'adresse pour servir les clients

Accès au métier

Pour accéder au métier de barman, deux principaux diplômes. La MC employé barman (préparée après un CAP services en brasserie-café, un CAP restaurant, un bac techno hôtellerie ou encore un bac pro commercialisation et services en restauration). Et le BP barman, accessible après au moins 2 ans d'expérience professionnelle (y compris comme apprenti), pour s'installer à son compte ou évoluer vers un poste de chef barman dans un grand établissement.

Après la 3^e :

- MC employé barman

Niveau bac :

- BP barman

Salaire

Salaire du débutant : A partir du Smic et jusqu'à 1540 euros au minimum (sur une base de 39 heures).

Intégrer le marché du travail

-Des stages et l'anglais nécessaires

-Des stages dans différents établissements (en France et 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 : En France, on compte environ 6000 employés barmen. Les emplois se situent principalement dans les villes dotées d'un tourisme d'affaires tout au long de l'année. Mais le barman peut aussi travailler pendant la haute saison dans une zone touristique. Le bouche à oreille est très efficace dans ce milieu, et le réseau d'offres d'emploi est soigneusement entretenu par les établissements de formation, les associations de barmen et les syndicats.

-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.