Barman / Barmaid

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Préparer des consommations, en assurer le service aux clients et gérer les stocks de boissons dans un bar ou un restaurant

Principales activités

Accueil et relations clients :

Accueillir le client et prendre la commande de boissons
Procéder à l'encaissement des consommations

Organisation du service :

Réaliser des cocktails et boissons à la demande
Adapter le déroulement du service en fonction des contraintes
Débarrasser les tables et le comptoir
Effectuer l'entretien et le nettoyage des équipements du bar et de la salle

Approvisionnement & stockage :

Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes
Réceptionner et vérifier les livraisons
Vérifier les équipements et le matériel
Stocker les produits selon les méthodes prescrites dans l'établissement
Participer aux inventaires

Principales compétences métiers

Compétences techniques

Utiliser des techniques de mémorisation des commandes (plats, boissons)
Utiliser du matériel de bar (machine à café, pompe à bière, ...)
Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Compétences tranverses

Utiliser des techniques de communication, d'accueil et de conseil adaptées aux différents publics
Travailler en équipe

Niveau de formation

CAP BEP spécialisé en hôtellerie / restauration
Mention complémentaire d'employé barman

Expérience

Métier accessible sans expérience professionnelle préalable

Code(s) ROME : **G1801**