

Barman(aid)

Familles  HÉBERGEMENT  RESTAURATION

Autres intitulés

Bartender Mixologiste

Code(s) ROME associés

Café, bar brasserie

Particularités



Pic saisonnier



Métier en contact avec le public

Les hébergements thématiques des sites de loisirs et de culture font partie intégrante de l'expérience recherchée par les visiteurs, ils doivent donc y trouver toutes les prestations attendues dans un établissement hôtelier.

Le/La barman(aid) prépare et sert les boissons, des plus classiques aux plus sophistiquées. Il/Elle prépare et gère son espace de travail pour être prêt(e) à accueillir les visiteurs venus se détendre dans l'hôtel du site. Il /Elle exerce un métier de contact, aussi est-il/elle aimable et accueillant(e) avec tous.

• Principales compétences métiers

Savoir-être professionnels

Etre à l'écoute des visiteurs et se rendre disponible

Etre vigilant et attentif en permanence

Faire preuve de rigueur et de précision

Avoir le sens du service

Compétences techniques

Concevoir des recettes de cocktails avec ou sans alcool

Changer un fût

Préparer des boissons chaudes ou froides

Préparer, assembler des plats simples

Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine

Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local

Saisir une commande sur informatique

Réaliser un service au bar

Communiquer à l'oral en milieu professionnel

Gérer une caisse

Prévenir et résoudre les conflits en appliquant les consignes de l'entreprise

• Accès à l'emploi

Niveau d'expérience requis

Une expérience préalable dans un café, bar et/ou brasserie est un plus mais pas indispensable.

Formations obligatoires

Pas de formations obligatoires identifiées

Formations appréciées

MC5 Employé barman

Brevet Professionnel (BP) Barman

Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Bac Professionnel Commercialisation et services en restauration

Mooc disponibles et ressources utiles

 France Compétences