# **Barman(aid)**

Date de publication :13/09/2024

## **Familles de métiers**

* Hébergement
* Restauration

## **Lieux et segments d’activités**

* Parcs d'attractions et parcs aquatiques
* Parcs à thème et parcs ludo-pédagogiques
* Patrimoine et sites naturels
* Spectacles et activités artistiques

## **Autres intitulés**

* Bartender
* Mixologiste

## **Définition du métier**

Les hébergements thématisés 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.

## **Particularités**

* Pic saisonnier
* Métier en contact avec le public

## **Code ROME**

Café, bar brasserie

## **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
* Entretenir, 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.

### **Formation appréciée**

* 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**

MOOC "Assurez l'accueil des publics", disponible sur OpenClassrooms