

## Barman (barmaid)

Dynamique et adroit, tenue très habillée ou plus décontractée, le barman incarne l'âme et l'ambiance d'un bar tout en restant à l'écoute de ses clients.



### Les formations en Auvergne-Rhône-Alpes

[53](#)

formations à venir

### Les offres d'emploi aujourd'hui en Auvergne-Rhône-Alpes

- [Café, bar brasserie](#)

## Pour élargir votre recherche :

[Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration](#)

Rendez-vous sur [Cleor Auvergne-Rhône-Alpes](#) pour obtenir des informations sur les conditions d'emploi de ce métier : potentiel d'embauche, salaire, types de contrat, entreprises présentes autour de votre lieu de recherche, ...



## Description métier

### Activités

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.

### Où et comment ?

Une grande variété d'établissements

Le métier s'exerce dans des hôtels ou hôtels-restaurants (généralement 3 ou 4 étoiles), des restaurants dotés d'un bar, des bars américains, des cabarets, des discothèques... Autres employeurs

potentiels : l'hôtellerie de plein air (club, village de vacances), les bars mobiles (sur un bateau, dans un train...), voire les magasins alimentaires quand la vente nécessite une connaissance approfondie des boissons.

Toute une hiérarchie

Dans un café classique, le barman dépend du patron. Dans un bar intégré à un complexe hôtelier, le second barman est placé sous l'autorité du chef barman : il travaille en relation avec le personnel de restauration et encadre les commis de bar.

Des horaires à rallonge

En relation permanente avec la clientèle, le barman est très sollicité physiquement et nerveusement. Constamment debout, il assure des horaires difficiles (il peut terminer son travail entre 2 et 4 heures du matin) et exerce dans un environnement plus ou moins bruyant. Souvent seul, il sait gérer le stress des coups de feu, suivis de périodes d'accalmie. Il répond présent les dimanches et jours fériés.

## Compétences

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.

## Diplômes, certifications

### Diplômes et certifications

**Important.** Le parcours de formation pour accéder à un métier n'est pas toujours celui qu'on imagine ! Des professionnels qui exercent le même métier, ont parfois suivi des parcours de formation différents, sans oublier que ceux qui suivent la même formation n'exercent pas forcément le même 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 sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration 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 3e**

- MC employé barman

### **Niveau bac**

- BP barman

### **• Niveau IV : BAC, BT, BP**

- [BP barman](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Bac pro commercialisation et services en restauration](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Bac techno série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

### **• Niveau V : BEP, CAP**

- [CAP restaurant](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CAP services en brasserie-café](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [MC employé barman](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

### **• Autres certifications sans niveau, CQP**

- [CQP barman du monde de la nuit](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP limonadier\(e\)](#)  
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

## **Ressources**

### **Autres ressources**

#### **Publications Onisep :**

- Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration - Parcours - 2014 - Onisep

#### **Sites internet :**

- [www.metiers-hotel-resto.fr](http://www.metiers-hotel-resto.fr)  
Site d'information sur les métiers et les formations de l'hôtellerie-restauration réalisé par le ministère chargé des Finances.

### **Vidéos**

