

G1801 - Café, bar brasserie

Appellations (Métiers courants)

- Barman / Barmaid
- Commis / Commise de bar
- Garçon / Serveuse de café
- Serveur / Serveuse de salon de thé
- Chef barman / barmaid
- Gérant / Gérante de café, bar-brasserie
- Responsable de bar

Définition

Effectue le service au comptoir, en salle, en terrasse, de boissons chaudes ou froides selon la législation relative à la consommation d'alcools. Entretien la verrerie, les équipements du bar et les locaux selon les règles d'hygiène et la réglementation sur les Etablissements Recevant du Public (ERP).

Peut effectuer la vente de produits complémentaires (tabac, tickets de loterie, ...).

Peut assurer l'exploitation d'un bar, d'un café, d'une brasserie.

Accès à l'emploi métier

Remarque ADEM : Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg

Cet emploi/métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac (Bac professionnel, Brevet Professionnel de barman, ...) en hôtellerie et restauration, pouvant être complété par la Mention Complémentaire d'employé barman.

Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.

Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers ou de très courte durée (extra).

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de cafés, bars, brasseries, d'établissements hôteliers, d'établissements de nuit ou de jeux, en contact avec la clientèle et les fournisseurs.

Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, les fins de semaine, jours fériés ou de nuit.

La rémunération est constituée d'un fixe parfois associé à des pourboires ou des avantages (repas, logement, ...).

L'ouverture ou la reprise d'exploitation d'un débit de boissons est soumise à une déclaration auprès de la Préfecture de Police ou de la Mairie et à l'obtention d'une licence (I, II, III, IV).

Une licence et un agrément délivrés par la Direction des Douanes sont requis pour le commerce de tabac et des produits dérivés du tabac.

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none">■ Accueillir le client et prendre la commande de boissons■ Préparer les boissons et servir les clients au comptoir, en salle, en terrasse■ Procéder à l'encaissement des consommations	<ul style="list-style-type: none">■ Législation des vins et spiritueux■ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire■ Techniques de port de plateaux/plats

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> ■ Débarrasser les tables, le comptoir, et effectuer l'entretien et le nettoyage des équipements du bar, de la salle ■ Effectuer la plonge de la verrerie ■ Installer et remettre en ordre les locaux et le bar 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Types d'alcools ■ Procédures d'encaissement ■ Mémorisation des commandes (plats, boissons) ■ Utilisation de matériel de bar (machine à café, pompe à bière, ...) ■ Comptage

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Règles de gestion de stocks ■ Utilisation de logiciels de gestion de stocks
<ul style="list-style-type: none"> ■ Réceptionner les produits (fûts de bière, casiers de bouteilles, ...) et en effectuer le stockage 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gestes et postures de manutention
<ul style="list-style-type: none"> ■ Effectuer la préparation de plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dressage de plats ■ Service à l'assiette
<ul style="list-style-type: none"> ■ Elaborer des recettes de cocktails avec ou sans alcool 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Création de cocktails
<ul style="list-style-type: none"> ■ Composer des cocktails à la demande du client 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Types de cocktails ■ Utilisation d'ustensiles à cocktail
<ul style="list-style-type: none"> ■ Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eléments de base en gestion comptable et administrative ■ Utilisation de logiciels de gestion comptable
<ul style="list-style-type: none"> ■ Recruter du personnel et le former aux procédures de l'établissement 	

G1801 - Café, bar brasserie

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
■ Vérifier les éléments d'activité du personnel	
■ Coordonner l'activité d'une équipe	
Effectuer la vente de produits :	■ Réglementation des jeux et loteries
■ Loterie, jeux	■ Réglementation relative à la vente de tabac
■ Tabac et articles pour fumeurs	■ Tenue d'une double caisse (jeux, tabac)
■ Vérifier le fonds de caisse à la prise de poste et effectuer le comptage à la fermeture de la caisse	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
■ Bar à thème	■ Hôtellerie	■ Travail en extra
■ Brasserie		■ Travail en indépendant
■ Café, bar		
■ Etablissement de jeux		
■ Etablissement de nuit (discothèque, cabaret, ...)		
■ Salon de thé		

Mobilité professionnelle

Emplois proches

Depuis	Vers
■ Toutes les appellations	■ G1603 - Personnel polyvalent en restauration
■ Toutes les appellations	■ G1803 - Service en restauration

G1801 - Café, bar brasserie

Mobilité professionnelle

Emplois envisageables si évolution

Depuis	Vers
<ul style="list-style-type: none">Toutes les appellationsToutes les appellationsToutes les appellationsToutes les appellations	<ul style="list-style-type: none">G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurantG1402 - Management d'hôtel-restaurantG1403 - Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique (Exploitant / Exploitante de discothèque)G1804 - Sommellerie