

BARMAN/BARMAID



| | |
|--|--|
| Métier et métiers associés | Barman/barmaid – Serveur - Commis de salle |
| Département | Service – Salle/bar |
| Correspondance fiche ROME | G1803 |
| Catégorie de fonction (Classification des fonctions CP 302) | Catégorie 5-213 |
| Description | <p>Dépend du responsable du bar ou du maître d'hôtel ou du manager ou du gérant.</p> <p>Que ce soit dans un café, une taverne, une brasserie, un bar, un cabaret, un club ou un restaurant, le barman occupe une fonction clé. Le barman ou la barmaid prépare et sert des boissons chaudes et froides. Il ou elle crée une ambiance détendue, une atmosphère intime et un accueil chaleureux. Sa fonction est aussi d'établir des contacts sociaux. Véritable chef d'ambiance, le barman doit savoir créer une atmosphère chaleureuse, adaptée à l'établissement et contribuer ainsi à sa renommée.</p> |
| Tâches | <p><u>Avant l'ouverture</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Met en place le bar : contrôle le stock, remplit les frigos de boissons et prépare la mise en place pour les apéritifs, cocktails et long drinks <input type="checkbox"/> Conseille en ce qui concerne la composition de la carte des boissons <p><u>Pendant le service (heures d'ouverture)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Assure l'ordre et la netteté dans le bar et crée une ambiance détendue dans le bar <input type="checkbox"/> Prend les commandes <input type="checkbox"/> Sert les clients : dose et mélange les boissons, apéritifs, bières, cafés, boissons non alcoolisées <input type="checkbox"/> Renseigne les clients et fournit des explications concernant la composition et le goût des boissons, fait goûter <input type="checkbox"/> Prépare de petites collations chaudes et froides, des glaces <input type="checkbox"/> Prépare l'addition et encaisse <input type="checkbox"/> Respecte les engagements envers l'environnement <p><u>Après la fermeture</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Rassemble et trie les vidanges, lave les verres <input type="checkbox"/> Nettoie le bar (étagères, comptoir, frigo,...) |

| | |
|-----------------------------------|---|
| Compétences/connaissances | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Connaissance approfondie des boissons, apéritifs et cocktails en termes de variété, provenance, température, dosage, ... <input type="checkbox"/> Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) <input type="checkbox"/> Connaissance courante des langues (néerlandais, anglais) <input type="checkbox"/> Connaissance technique du service de la bière et connaissance des différents types de bières <input type="checkbox"/> Sens commercial <input type="checkbox"/> Excellente présentation et hygiène personnelle irréprochable <input type="checkbox"/> Allure, distinction et maîtrise parfaite des codes 'relation' avec les clients <input type="checkbox"/> Bonne mémoire <input type="checkbox"/> Respect de l'hierarchie <input type="checkbox"/> Flexibilité vis-à-vis des horaires, surtout des horaires de soir/nuit <input type="checkbox"/> Travail en équipe <input type="checkbox"/> Excellent relationnel -Autorité personnelle et diplomatie : la consommation d'alcool pouvant occasionner des situations difficiles à gérer <input type="checkbox"/> Bonne condition physique : le travail s'effectuant debout, dans un environnement bruyant |
| Diplôme/Formation attendue | <p>L'accès à la position de barman est liée à une formation hôtelière et presque toujours à une expérience</p> <p>Les filières de formation possibles sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Les études secondaires en section hôtellerie <input type="checkbox"/> L'enseignement secondaire en alternance (CEFA, et EFPME) <input type="checkbox"/> L'enseignement de promotion sociale <input type="checkbox"/> FOREM et Bruxelles formation <input type="checkbox"/> Les centres professionnels : Horeca Formation,... |
| Environnement de travail | Bar, Café, Taverne, Restaurant |
| Conditions de travail | <p>Service coupé ou service direct</p> <p>Horaires variables</p> <p>Week-end et jours fériés</p> <p>Station debout prolongée</p> <p>Port de charges</p> <p>Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée</p> |
| Conditions salariales | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Salaire mensuel minimum: 1.886,91 € Brut (38h/semaine) |
| Evolution possible | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Chef barman |