

G1801

CAFÉ, BAR BRASSERIE

Autres emplois décrits

- Barista
- Barman / Barmaid
- Cafetier / Cafetière
- Chef barman / barmaid
- Commis / Commise de bar
- Directeur / Directrice de café bar
- Employé / Employée de café, bar-brasserie
- Exploitant / Exploitante de bar
- Exploitant / Exploitante de bar-brasserie
- Exploitant / Exploitante de café
- Exploitant / Exploitante de café, bar-brasserie
- Exploitant / Exploitante de salon de thé
- Gérant / Gérante de bar-tabac
- Gérant / Gérante de café, bar-brasserie
- Responsable de bar
- Responsable de bar-brasserie
- Serveur / Serveuse de bar
- Serveur / Serveuse de bar-brasserie
- Serveur / Serveuse de café
- Serveur / Serveuse de salon de thé
- Serveur limonadier / Serveuse limonadière

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

Ce 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).

Compétences

Savoir-faire

<p>Conception</p>	<p>Réaliser la mise en place de la salle et de l'office</p> <p>Concevoir des recettes et menus</p> <p>Concevoir des recettes de cocktails avec ou sans alcool</p>
<p>Production, Fabrication</p>	<p>Changer un fût</p> <p>Préparer des boissons chaudes ou froides</p> <p>Préparer, assembler des plats simples</p>

Maintenance, Réparation

Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine
Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local

Gestion des stocks

Contrôler l'état des stocks
Définir des besoins en approvisionnement
Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison

Logistique

Organiser le traitement des commandes

Relation client

Accueillir le client et l'installer
Identifier, traiter une demande client
Prendre une commande client
Saisir une commande sur informatique
Effectuer le service des plats à table
Réaliser un service au bar
Réaliser un service en salle

Développement commercial

Vendre ou louer des produits ou des services

Gestion des Ressources Humaines

Recruter et intégrer une personne

Conseil, Transmission

Transmettre une technique, un savoir-faire

Gestion administrative

Gérer une caisse
Assurer la gestion administrative d'une activité

Gestion et contrôle

Réaliser des opérations comptables

Communication

Communiquer à l'oral en milieu professionnel
Communiquer à l'oral en langue étrangère
Communiquer avec l'équipe de salle

Organisation

Utiliser des logiciels spécifiques
Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)
Gérer une situation conflictuelle

Savoir-être professionnels

Être à l'écoute, faire preuve d'empathie
Travailler en équipe
Faire preuve de rigueur et de précision
Gérer son stress

Savoirs

Domaines d'expertise	Dressage de plats Gestes et postures de manutention Mixologie Logiciel de gestion de stocks Logiciels comptables
Normes et procédés	Législation des vins et spiritueux Législation sur le tabac Réglementation des jeux et loteries Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Règles de tenue de caisse
Produits, outils et matières	Utilisation de matériel de bar Types de cocktails
Techniques professionnelles	Techniques de port de plateaux/plats Techniques de service à l'assiette

Contextes de travail

 Conditions de travail et risques professionnels	Station debout prolongée
 Horaires et durée du travail	Travail de nuit Travail en horaires fractionnés Travail le week-end

Secteurs d'activité

• Hôtellerie et restauration