

Description

Le barman ou la barmaid préparent et servent des cocktails et autres boissons alcoolisées ou non, chaudes ou froides, au comptoir de différents types de débits de boissons: bar d'un hôtel, d'un restaurant, d'un casino, d'un cabaret, d'un pub, d'un club privé, etc. Ils prennent les commandes des clients et des serveurs de tables, encaissent les montants dus, approvisionnent le bar. Ils participent à l'animation et à la création d'une ambiance typique, propre à l'établissement.

Leurs principales activités consistent à:

Préparation et mise en place

- contrôler et mettre en service les appareils: machine à café, machine à glaçons, shakers, etc.;
- laver et ranger la vaisselle, débarrasser les bouteilles vides, nettoyer le comptoir, les tables et la salle;
- approvisionner le bar, mettre en place les produits et assurer le renouvellement du stock (spiritueux, liqueurs, sirops, eaux minérales, etc.);
- procéder à la décoration des lieux et préparer une programmation musicale;

Accueil et service

- recevoir la clientèle et lui proposer la carte des boissons;
- suggérer les «spécialités maisons» (cocktails simples ou très élaborés) et répondre aux questions concernant la composition des boissons offertes;
- prendre les commandes des serveurs ou directement des clients;
- préparer les boissons chaudes ou froides et les servir avec l'aide des serveurs;
- encaisser le montant des consommations;
- converser avec les clients et participer, dans certains cas, à l'animation typique du bar;
- créer et maintenir l'ambiance du bar, qu'elle soit feutrée ou animée, pour fidéliser la clientèle;
- intervenir avec tact et fermeté en cas de comportement inadéquat d'un client ou d'une cliente;

Administration et gestion

- faire systématiquement les comptes et tenir à jour le registre des ventes;
- effectuer régulièrement l'inventaire des stocks et procéder aux commandes nécessaires;
- réceptionner les produits commandés à l'économat ou aux fournisseurs et contrôler leur qualité.

Environnement de travail

Les barmen peuvent travailler dans des cadres très différents, allant de l'ambiance sombre et bruyante des boîtes de nuit et des bars à cocktails, au confort calme et luxueux des bars d'hôtel, des pubs, etc. Ils adaptent leur attitude aux différentes ambiances et sont très sollicités physiquement et nerveusement: nombreux contacts avec la clientèle, station debout permanente, horaires chargés et irréguliers (nuit, week-end), environnement bruyant, etc. Selon l'importance de l'établissement, ils peuvent être amenés à gérer une équipe de spécialistes ou d'employés en restauration.

Formation

En Suisse, il n'existe pas de formation spécifique de barman ou de barmaid débouchant sur un titre officiel. Les personnes qui exercent ce métier sont généralement formées «sur le tas». Certaines ont une formation dans le domaine de l'hôtellerie ou de la restauration.

La Swiss Barkeeper Union organise des examens pratiques et théoriques (non officiels) de barman ou de barmaid.

Contenu

A titre indicatif, cours de base "Bar Academy" de 4 jours, organisé par la Swiss Barkeeper Union:

Connaissances générales

- ABC des termes de bar;
- les catégories de cocktails et leur préparation;
- les ustensiles de travail;
- conseils pratiques pour le travail au bar;
- la distillation;
- les unités de mesure;
- l'alcool et le barman/la législation;

Connaissances des produits

- alcools, liqueurs, eau minérale, jus de fruit, etc.;

Recettes

- recettes de cocktails classiques;
- autres drinks;

Introduction au flairbartending/showbartending

- jonglage avec des bouteilles, des verres ou des shakers pour préparer acrobatiquement des cocktails.

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Présentation soignée
- Rapidité d'exécution
- Sens commercial
- Sens de l'accueil

Perspectives professionnelles

Les barmen trouvent des débouchés dans:

- les grandes entreprises hôtelières et de restauration;
- les restaurants de grandes cartes avec un bar dans leur établissement;
- les bars mobiles (bateau, train, etc.);
- les établissements de nuit, cabarets, etc.;
- les bars à cocktails.

Après quelques années d'expérience, ils peuvent accéder à des postes à responsabilité comme chef-barman/cheffe-barmaid, principalement dans des établissements de luxe.

Perfectionnement

Les barmen peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- séminaires et cours organisés par les associations professionnelles, les fédérations et les grandes marques de spiritueux;
- Bar manager, formation à temps partiel, 30 semaines à temps partiel, Zinal (VS);
- certificat ou brevet cantonal de cafetier/cafetière-restaurateur/restauratrice et hôtelier/hôtelière;
- expérience dans des bars de différents types, notamment à l'étranger;
- cours de langues;
- cours de service;
- cours de gestion;
- cours d'animation;
- etc.

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Cabin Crew Member/Cabin Crew Member
- Cafetier-restaurateur et hôtelier/Cafetière-restauratrice et hôtelière
- Spécialiste en hôtellerie CFC/Specialiste en hôtellerie CFC
- Spécialiste en restauration CFC/Specialiste en restauration CFC

Adresses

Gastrosuisse
Formation professionnelle
Av. Général-Guisan 42a
1009 Pully
Tél.: 021 721 08 30
<http://www.gastrosuisse.ch>

Swiss Barkeeper Union (SBU)
Route du Lac 264
c/o Kathrin Leisi, présidente
1787 Môtier (Vully)
Tél.: 079 488 76 62
<http://www.barkeeper-union.ch>