

FICHE MÉTIER : BARMAN (H/F)

Son métier :

- Dans un restaurant, un hôtel, une brasserie, un bar ou une boîte de nuit, le barman est celui qui tient le bar de l'établissement,
- Il sert les boissons commandées par les clients, il réalise les cocktails classiques de la carte et propose également des compositions de son choix,
- Véritable chef d'ambiance, le barman doit savoir créer une atmosphère chaleureuse adaptée à l'établissement et contribuer ainsi à sa renommée,
- Il assure également la tenue de la caisse, la gestion des stocks des boissons : les commandes auprès des fournisseurs, la réception et le rangement des bouteilles,
- Il gère également le nettoyage et la maintenance des machines et des équipements du bar.



Ses qualités principales :

- Excellent relationnel
- Autorité personnelle et diplomatie : la consommation d'alcool pouvant occasionner des situations difficiles à gérer,
- Habileté et rapidité d'exécution,
- Bonne mémoire (la carte des cocktails est parfois complexe),
- Bonne condition physique, le travail s'effectuant debout, dans un environnement bruyant.

Principaux diplômes et niveaux de formation :

- Le diplôme de base est le CAP/BEP (tel que CAP Services en brasseries Café, CAP restaurant, BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie option production de services)
- Mais un enseignement plus poussé comme la MC employé de Bar ou le Bac Bac professionnel restauration, bac technologique hôtellerie peuvent faciliter une évolution professionnelle plus rapide.
- Une expérience à l'étranger est également très appréciée.

Son évolution :

- Chef barman

Salaire :

- Moyenne : 1 695 € bruts/mois pour 39 h/semaine + pourboires dans 83,8 % des cas.
- Fourchette : 1 400 €-2 050 €



Source : Fiche métiers journal de l'hotellerie.fr

FICHE MÉTIER : BARMAN (H/F)

Portrait : YOANN FLORENT, L'AS DU SHAKER

À 22 ans, Yoann Florent est commis barman au Defender de l'Hôtel du Louvre.

8 heures : À son arrivée, Yoann Florent, commis barman en poste dans l'établissement depuis 8 mois, commence par préparer la salle : rapide 'coup de chiffon' sur le bar, mise en place des tables et vérification des appareils réfrigérateurs. Dans la foulée, le jeune homme anticipe les premières commandes : *"Je prépare à l'avance la menthe fraîche et les glaçons, je sors les cacahuètes, et je vérifie la cave à cigares"*, confie-t-il, tout en découpant des lamelles d'oranges et de citrons qui lui serviront à décorer ses cocktails.

9 h 15 : Les premiers clients s'installent. Après avoir échangé les politesses d'usage, Yoann prend les commandes. Sur un petit calepin qui ne le quitte jamais, il griffonne le numéro de table ainsi que les boissons demandées. *"Tout est dans ma tête, mais ce papier me servira pour présenter l'addition au client et faire la comptabilité en fin de mois"*, explique-t-il. Une mémoire d'éléphant : voilà l'une des qualités indissociables des métiers de salle.

10 h 30 : Un moment d'accalmie permet au jeune homme de remplacer les bouteilles vides et de lancer une machine à laver les verres. Il range ensuite les produits commandés la veille au soir à l'économat. *"Tout au long de la journée, un barman doit absolument vérifier l'approvisionnement de son bar. Pas question de tomber en panne en plein service !"*

11 heures : Premier coup de feu. Yoann s'active. Entre 2 clients, il en profite pour finir de ranger sa livraison. Station prolongée debout, lourdeur des horaires et stress des commandes qui affluent : des contraintes nécessitant une bonne condition physique et une parfaite hygiène de vie.

11 h 25 : À chaque fois qu'un client a terminé sa consommation, c'est le même rituel. Yoann prépare l'addition, la remet au client puis encaisse la note. Dans la foulée, il nettoie la table à la hâte. *"Nous nous imposons quelques règles : un client doit être servi dans les 5 minutes après son arrivée, et une table doit être débarrassée dans les 2 minutes qui suivent son départ. Aucune traces de doigts ne doit apparaître sur un verre et les cendriers doivent être régulièrement vidés."* Faut de quoi ? *"Ce n'est pas professionnel ! Ici, nous visons l'excellence !"* Un service irréprochable : le propre des hôtels de luxe.

12 heures : *"Nous cherchons un endroit calme pour prendre des clichés de la star"*, demande une photographe, visiblement pressée. À deux pas de là, crinière blonde et lunettes noires, on peut en effet distinguer Cindy Lauper, chanteuse américaine rock des années 1980. Quelques coups de fils plus tard, Yoann propose à la presse de se rendre sur la terrasse de l'hôtel. *"Efficacité et débrouillardise, voilà 2 autres vertus du barman !"*

13 h 30 : Yoann, qui ne semble pas particulièrement pressé de prendre sa pause déjeuner, s'attarde quelques instants sur son parcours. Tout en séchant la vaisselle, il se raconte. À 18 ans, un CAP-BEP sous le coude, il décide de poursuivre dans la voie de l'hôtellerie-restauration, en passant un bac pro. *"Ma tante est restauratrice. Elle m'a dit qu'il n'y avait pas de chômage dans la branche. Par les temps qui courent, c'est un argument convaincant. J'ai alors multiplié les stages et passé une mention complémentaire barman. Le diplôme idéal pour apprendre les ficelles du métier, même si le terrain reste la meilleure école !"* Son rêve ? Partir à l'étranger *"pour me perfectionner dans les langues et voir du pays !"*

15 h 15 : Si aujourd'hui Yoann n'est pas spécialement sollicité, le barman a souvent un rôle de confident. Savoir parler de tout avec le client, de l'actualité comme des anecdotes les plus incongrues de la vie quotidienne font partie du travail. *"C'est également important de connaître la région dans laquelle on exerce, car il n'est pas rare qu'on nous demande conseil sur l'exposition, le cabaret ou la boîte de nuit du moment. En somme, il faut se montrer disponible. Les gens aiment se détendre et discuter autour d'un verre, avant d'aller dîner ou de regagner leur chambre."*

17 heures : Premier cocktail de la journée. Shaker à la main, Yoann confectionne un Mojito, traditionnelle boisson mexicaine. *"Pour répondre rapidement aux demandes de la clientèle, il faut savoir par cœur ses classiques, tout comme le dernier cocktail à la mode."* La définition du cocktail idéal ? *"Ni trop alcoolisé ni trop amer, acide ou sucré. En sirotant un breuvage, il faut pouvoir sentir toutes les saveurs qui s'y trouvent."* Un barman affirme d'ailleurs son talent et sa connaissance des produits en créant ses propres compositions.

18 h 05 : En fin de journée, après avoir servi plus d'une centaine de clients, Yoann relate le déroulé de sa journée à ses collègues qui prennent la relève. *"Lorsque je fais la fermeture du soir, je donne un 'coup de main' au patron pour faire la caisse, arrêter les comptes et établir le relevé des ventes."* Ses dernières tâches avant un repos bien mérité !