

Personnel de Café, bar et brasserie

Domaine : Service en restauration

Appellations

- Gérant de salon de thé
- Responsable de bar
- Gérant de bar
- Gérant de café, bar
- Employé de café, bar
- Cafetier
- Garçon limonadier
- Garçon de café
- Chef barman
- Gérant de café
- Serveur de bar-brasserie
- Serveur de bar
- Serveur de salon de thé
- Barman
- Responsable de bar-brasserie
- Commis de bar

Accès au métier

Conditions d'accès au métier Les conditions pour pouvoir postuler / s'orienter vers ce métier Cet emploi/métier est accessible sans diplôme particulier. Cependant, une expérience professionnelle dans le domaine de la restauration peut être demandée. Il est également accessible avec un Brevet de Technicien-BT- ou d'un Brevet de Technicien Supérieur-BTS- en hôtellerie/restauration. Des notions de langues étrangères peuvent être requises.

Conditions d'exercice

Conditions d'exercice du métier Environnement et modalités d'exercice de ce métier L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de cafés, bars, brasseries, d'établissements hôteliers, d'établissements de spectacle en contact permanent avec la clientèle. Elle implique une station debout prolongée et de fréquentes allées et venues avec le port d'un plateau parfois chargé. Elle peut s'exercer en horaires irréguliers, les

weekends, jours fériés ou de nuit et être soumise à des pics d'activité. Le port d'une tenue professionnelle peut être exigé.

Activités de base

Activités de Base Activités quotidiennes fondamentales Accueillir les clients , présenter les produits et prendre les commandes Desservir les tables, le comptoir et procéder à la remise en place Effectuer la plonge (vaisselle, verrerie) Effectuer le nettoyage du bar, de la salle et des équipements (machines à café, ...) Préparer les consommations et effectuer le service Présenter la note au client et procéder à l'encaissement des consommations

Compétences de base

Compétences de Base Compétences quotidiennes fondamentales Modalités d'accueil de la clientèle Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Techniques de port de plateaux Techniques de préparation de cocktails Type de vins et liqueurs Utilisation de matériels de café , bar

Activités spécifiques

Activités spécifiques avec compétences associées Les principales tâches spécifiques liées à ce métier avec les compétences spécifiques nécessaires. Coordonner l'activité d'une équipe Gérer une structure Procéder au comptage du fonds de caisse à la prise du poste et à la clôture Réaliser des préparations culinaires simples (sandwichs, salades, ...) Réceptionner les boissons et en effectuer le stockage Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes