

# Référentiel des activités professionnelles

## Champ d'activité

### Définition

Sa technique de maîtrise de préparation des boissons alliée à ses connaissances technologiques du domaine du bar font du titulaire de la mention complémentaire Employé barman un professionnel qualifié.

Il participe à l'accueil d'une clientèle française et étrangère. En relation avec sa hiérarchie, il assure la mise en place du bar, la préparation des boissons et le service.

## Contexte professionnel

### Place dans l'organisation et niveau catégoriel de l'emploi

Le titulaire de la mention complémentaire Employé barman exerce son activité dans des palaces, hôtels, restaurants, entreprises indépendantes telles que bar à thème, discothèque, pub, ainsi que dans les bars de toute entreprise liée au tourisme et aux loisirs : centres de loisirs, paquebots, casinos...

En fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, le titulaire de la mention complémentaire Employé barman peut accéder aux emplois existants dans les chaînes de distribution ou magasins spécialisés.

Selon la taille et le type d'entreprise, ce diplôme de niveau V doit permettre à son titulaire de postuler un emploi de commis de bar ou d'employé barman.

C'est un homme ou une femme de terrain qui travaille en relation étroite avec sa hiérarchie. Après quelques années de pratique professionnelle, il pourra accéder au brevet professionnel Barman.

### Environnement technique de l'emploi

Trois axes déterminent l'aspect technique du champ professionnel Employé barman :

- la connaissance des produits et boissons de base utilisés, la parfaite maîtrise de la confection des cocktails classiques ;
- l'utilisation de petit matériel spécifique (shaker, verre à mélange, blender) et d'équipements adaptés au bar (machine à café, à glace, lave-verres, machines d'enregistrement...);
- la connaissance de la législation en vigueur sur les boissons et les débits de boissons.

En conclusion à tous ces aspects techniques, l'employé barman, pour exercer pleinement son métier, se doit de posséder des connaissances sur son environnement géographique, touristique, historique et culturel, afin d'établir une bonne relation avec son client.

### Délimitation et pondération des activités

Le titulaire de la mention complémentaire Employé barman exerce l'essentiel de son activité dans les fonctions suivantes : mise en place, communication, vente – préparation – service.

Dans ces activités, son degré d'autonomie variera en fonction du type d'entreprise. Dans le cadre de sa fonction principale qui est le service des boissons, le titulaire de la mention complémentaire Employé barman contribue, à son niveau, à renforcer l'image de marque de l'établissement en appliquant la politique commerciale.

## Articulation entre référentiel des activités professionnelles et référentiel de certification

Savoir-faire		Mise en place			Communication		Vente, préparation, service			
		1 Entretien des locaux, le mobilier et le matériel	2 Réceptionner et ranger les approvisionnements	3 Effectuer la mise en place	1 Accueillir, assurer la relation avec le client	2 Informer le client sur les produits du bar...	1 Présenter un support de vente	2 Conseiller, éventuellement promouvoir un produit...	3 Utiliser une fiche technique, préparer et servir une commande	4 Facturer et encaisser une prestation
C1 réaliser	C1.1	Mettre en place les locaux, matériels et produits								
	C1.2	Doser en utilisant une verrerie adaptée								
	C1.3	Maîtriser la confection des cocktails								
	C1.4	Servir et assurer le suivi du service								
	C1.5	Enregistrer, facturer, encaisser une commande								

Savoir-faire		Tâches			Mise en place			Communication		Vente, préparation, service			
		1 Entretien des locaux, le mobilier et le matériel	2 Réceptionner et ranger les approvisionnements	3 Effectuer la mise en place	1 Accueillir, assurer la relation avec le client	2 Informer le client sur les produits du bar...	1 Présenter un support de vente	2 Conseiller, éventuellement promouvoir un produit...	3 Utiliser une fiche technique, préparer et servir une commande	4 Facturer et encaisser une prestation			
C2 communiquer	C2.1	Accueillir le client											
	C2.2	Utiliser les supports de vente											
	C2.3	Conseiller et orienter le choix du client											
	C2.4	S'informer pour mieux informer le client											
	C2.5	Participer à l'animation du point de vente											
C3 contrôler, gérer	C3.1	Réceptionner les approvisionnements											
	C3.2	Contrôler les stocks											
	C3.3	Vérifier l'état de marche du matériel											
	C3.4	Élaborer et utiliser une fiche technique											
	C3.5	Effectuer les opérations de caisse											

## Tableaux de détail des activités

<b>Fonction 1 – mise en place</b>
<p><b>Tâches</b></p> <p>Tâche 1 – entretenir les locaux, le mobilier et le matériel</p> <p>Tâche 2 – réceptionner et ranger les approvisionnements</p> <p>Tâche 3 – effectuer la mise en place</p>
<p><b>Conditions d'exercice</b></p> <p>Moyens et ressources</p> <p>En équipements :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bar à cocktails ou autres types et son équipement de base, par exemple réfrigérateur, machine à glace, à café, à verres, presse-agrumes, verrerie, porcelaine, argenterie, linge...</li> </ul> <p>En produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produits solides et liquides, produits frais, produits d'entretien</li> </ul> <p>En documents de contrôle :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bons de sortie</li> </ul> <p>En relations :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Internes : économat, cave, cuisine</li> </ul>
<p><b>Autonomie, responsabilité</b></p> <p>A la responsabilité des tâches de mise en place et doit informer sa hiérarchie de tout dysfonctionnement</p>
<p><b>Résultats attendus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le bar à cocktails ou autre type de bar est prêt à accueillir la clientèle dans les meilleures conditions.</li> </ul>

<b>Fonction 2 – communication</b>
<p><b>Tâches</b></p> <p>Tâche 1 – accueillir, assurer la relation avec le client</p> <p>Tâche 2 – informer le client sur les produits du bar, le renseigner sur les activités touristiques, culturelles... y compris en langue étrangère</p>
<p><b>Conditions d'exercice</b></p> <p>Moyens et ressources</p> <p>Tenue vestimentaire adéquate</p> <p>Carte des cocktails ou tout autre support de vente</p> <p>Guides, plans, journaux...</p> <p>En relations :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Internes : avec les autres services de l'établissement</li> <li>- Externes : avec la clientèle</li> </ul>
<p><b>Autonomie, responsabilité</b></p> <p>Autonomie pour accueillir, informer et renseigner le client</p>
<p><b>Résultats attendus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participation à l'image de marque et à la fidélisation de la clientèle.</li> </ul>

<b>Fonction 3 – vente, préparation, service</b>
<p><b>Tâches</b></p> <p>Tâche 1 – présenter un support de vente  Tâche 2 – conseiller, éventuellement promouvoir un produit et prendre une commande  Tâche 3 – utiliser une fiche technique, préparer et servir une commande  Tâche 4 – facturer et encaisser une prestation</p>
<p><b>Conditions d'exercice</b></p> <p>Moyens et ressources</p> <p>Carte des cocktails ou tout autre support de vente  Chevalets, tableau de suggestions du jour...  Matériels spécifiques : verrerie, petit matériel de bar, plateaux, éléments de décoration et produits comestibles divers (olives, salés, canapés...)  Fiches techniques  Bons de commandes, factures, caisse enregistreuse électronique, microordinateur</p>
<p><b>Autonomie, responsabilité</b></p> <p>En autonomie pour préparer, servir et facturer une commande  En relation avec sa hiérarchie pour la promotion d'un produit</p>
<p><b>Résultats attendus</b></p> <p>– Satisfaction de la clientèle et contribution aux objectifs commerciaux de l'établissement</p>