



MAISON FAMILIALE RURALE DES BARONNIES

CFA Régional des MFR – Antenne de Buis-les-Baronnies

Ecole des métiers de la restauration et du service

« Contribuez au goût de l'excellence »

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.
- Dans un bar de taille importante, il peut être secondé par des commis de bar et des serveurs.

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 CSHCR (commercialisation et service en Hôtel, café restaurant)**
- Mais un enseignement plus poussé comme
- La MC employé de Bar
- Le Bac professionnel service et commercialisation
- Le Bac technologique hôtellerie,

peuvent faciliter une évolution professionnelle plus rapide. Une expérience à l'étranger est également très appréciée.

Place du 19 mars 1962 - 26170 BUIS LES BARONNIES

Tél 04.75.28.62.18

secretariat@mfr-desbaronnies.net

www.mfr-desbaronnies.fr



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

