

Profil de certification

Barman/barmaid

Référence :

- SFMQ : Barman/barmaid

Appellations associées :

- /

Définition du métier :

Le barman :

- assure la mise en place du bar et des apéritifs ;
- contrôle le stock des boissons, des ingrédients, du matériel ;
- établit les commandes clients et fournisseurs ;
- crée une ambiance détendue et un accueil chaleureux ;
- conseille et sert le client ;
- effectue l'imputation dans la caisse ;
- prépare l'addition et présente la note ;
- guide le responsable pour la composition de la carte des boissons ;
- assure l'ordre et la netteté dans le bar.

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
BARM	Profil de certification	Version officielle		Page 1 sur 2

1. LISTE DES ACTIVITES - CLES ET DES COMPETENCES ASSOCIEES

CODE	ACTIVITES-CLES	CODE	COMPETENCES ASSOCIEES
01	Effectuer la mise en place du bar	01.01	Nettoyer le matériel de bar et le mobilier (mastic)
		01.02	Remplir les frigos de boissons (cave de jour, boissons tempérées)
		01.03	Effectuer la mise en place pour les apéritifs, cocktails, long drinks, boissons chaudes et accompagnements.
		01.04	Vérifier et entretenir l'installation de débit.
02	Organiser l'accueil du client	02.01	Accueillir le client
		02.02	Conseiller le client
		02.03	Enregistrer les commandes
03	Effectuer le service	03.01	Préparer les boissons
		03.02	Servir les boissons
		03.03	Etablir la note et encaisser
04	Nettoyer et remettre en ordre	04.01	Desservir et débarrasser les tables du bar
		04.02	Nettoyer et ranger le matériel de service, le linge, les décorations
		04.03	Assurer l'ordre et la netteté du bar
05	Entretenir les contacts avec la clientèle et les collègues	05.01	Développer une communication appropriée
		05.02	Entretenir un bon suivi avec le client
06	Participer à la gestion et au développement de la carte	06.01	Etablir les commandes fournisseurs
		06.02	Participer à l'élaboration de la carte des boissons

2. DÉFINITION DE TITRE(S) DE COMPETENCE

UC 1	Intitulé de l'Unité de compétence n°1 : Préparer, conseiller et servir des boissons simples, composées et des cocktails. Gérer le bar	
	AC 1	Effectuer la mise en place du bar
	AC 2	Organiser l'accueil du client
	AC 3	Effectuer le service
	AC 4	Nettoyer et remettre en ordre
	AC 5	Entretenir les contacts avec la clientèle et les collègues
	AC 6	Participer à la gestion et au développement de la carte

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
BARM	Profil de certification	Version officielle		Page 2 sur 2