



FICHES MÉTIERS

# Barman(maid)

**CPNE***HER*  
Commission Paritaire Nationale de l'Emploi des Hôtels - Cafés - Restaurants

BRANCHE DES HÔTELS, CAFÉS,  
RESTAURANTS (HCR)

IDCC 1979



Métier en tension



Édition  
**2025**

**AKTO**



## Informations générales

### Finalité / description du métier :

Le barman est chargé d'accueillir les clients et de réaliser la préparation et le service de cocktails, boissons... Il gère également l'approvisionnement et la mise en place du bar de l'établissement.

Il est généralement rattaché hiérarchiquement au chef barman ou au maître d'hôtel / responsable de salle.



### Branche :

Hôtels, cafés, restaurants (HCR)



### Autres appellations :

- Barista
- Commis de bar

---

## Activités

- Approvisionner et mettre en place le bar pour le service
- Accueillir et réaliser le service de boissons
- Réaliser des cocktails et des boissons

## Compétences associées aux activités

### Approvisionner et mettre en place le bar pour le service

- Réceptionner et contrôler les produits du bar
- Gérer le stock et participer à l'approvisionnement du bar en réalisant des inventaires réguliers
- Mettre en place les produits et supports de vente afin de valoriser l'offre du bar
- Préparer et contrôler les équipements, le matériel et le comptoir en amont du service conformément aux standards de l'établissement et aux normes en vigueur
- Mettre en place les produits et approvisionner les dessertes et consoles
- Mettre en place les supports de vente et contrôler les affichages obligatoires
- Nettoyer l'espace du bar et remettre en état les équipements et matériels pour préparer le service suivant
- Selon le fonctionnement de l'établissement, organiser des événements et des animations avec le directeur d'établissement afin d'attirer de nouveaux clients

### Accueillir et réaliser le service de boissons

- Accueillir le client en adoptant une attitude cohérente avec l'image de l'établissement jusqu'à son départ
- Répondre aux demandes du client et le conseiller sur le choix des boissons en apportant des informations sur l'offre
- Prendre les commandes de (boissons et accompagnement) et les servir aux clients en s'assurant de leur conformité et en respectant la réglementation relative à la consommation d'alcool
- Promouvoir les produits et l'offre de l'établissement auprès des clients afin de susciter la consommation
- S'assurer de la satisfaction des clients tout au long du service
- Réaliser la facturation et l'encaissement des clients
- Anticiper les conduites à risques de clients en informant son supérieur

### Réaliser des cocktails et des boissons

- Préparer l'ensemble des ingrédients nécessaires à la réalisation des cocktails en respectant les règles d'hygiène alimentaire en vigueur
- Confectionner les cocktails en respectant les fiches techniques de l'établissement
- Créer des fiches techniques permettant de réaliser de nouvelles boissons afin d'enrichir l'offre proposée
- Servir les cocktails et boissons dans les contenants appropriés tout en soignant la présentation

# Domaines de compétences

## Savoirs / Connaissances

- Techniques de service
- Connaissance des vins et spiritueux
- Mixologie
- Législation des vins et spiritueux
- Normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (dont HACCP)
- Règles de santé et de sécurité au travail (gestes et postures)
- Réglementation relative à la consommation d'alcool et à la sûreté
- Techniques de vente et de conseil
- Outils numériques (logiciels de commande, encaissement)
- Procédures de prise de commandes, d'encaissement et de gestion des réservations
- Vocabulaire professionnel en restauration
- Principes et bonnes pratiques de l'éco-responsabilité au bar et en salle
- Techniques de communication orales, écrites et numériques
- Une ou plusieurs langues étrangères selon l'établissement (anglais recommandé)

## Savoir-faire / Compétences opérationnelles

- Accueil et conseil des clients
- Prise de commandes
- Réalisation et création de cocktails
- Service au bar et en salle
- Gestion des aléas, réclamations et remarques des clients
- Encaissement et contrôle de la caisse à l'issue du service
- Gestion des stocks et approvisionnements
- Mise en place du bar et contrôle du matériel et de la propreté avant le service
- Organisation d'évènements et animation
- Communication professionnelle avec les clients et la salle

## Savoir-être / Compétences comportementales

- Politesse, diplomatie, courtoisie et discrétion
- Sens du service et de la relation client / attitude avenante et commerçante
- Créativité et innovation
- Respect et adaptabilité au rythme de travail attendu lors des services (« coup de feu »)
- Rigueur, précision dans les gestes, sens du détail
- Organisation du travail
- Travail en équipe
- Ecoute et respect des consignes

## Contexte professionnel / conditions d'exercice

- Port d'une tenue professionnelle
- Station debout prolongée
- Travail en journée, soirée, week-end et jours fériés en fonction des établissements ; horaires pouvant être fractionnés
- Garantir le respect des règles d'hygiène et sécurité alimentaire et de sécurité des biens et des personnes
- Interactions quotidiennes avec les membres de l'équipe en salle, les autres personnels de l'établissement (direction, équipes en cuisine...), les clients et les fournisseurs

## Prérequis

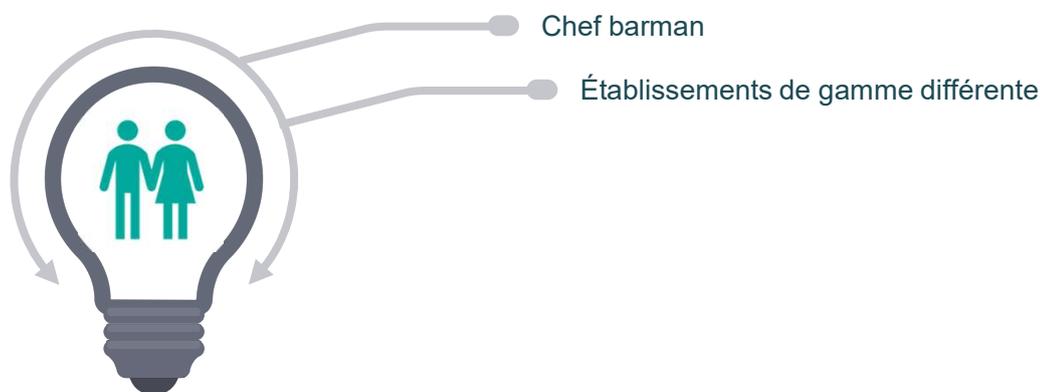
- Savoir lire, écrire (bonne maîtrise de la langue française) et compter
- La connaissance d'une langue étrangère est un atout

## Voies d'accès au métier

- Possibilité d'accéder au métier sans diplôme mais une formation dédiée permettra de mieux s'intégrer et d'évoluer plus rapidement
- Plusieurs certifications permettent l'accès à ce métier : CS Employé Barman, BP Barman...

## Possibilités d'évolutions professionnelles

- Possibilité d'évolution vers le métier de chef barman
- Possibilité d'intégrer des établissements de gamme différente



# Évolutions prospectives

## Chiffres-clés dans la branche

### Profils des salariés Serveurs, commis de restaurant, garçons qualifiés / non qualifiés (2021) <sup>(1)</sup>



**48 %**  
d'hommes



**33,1 ans**  
d'âge moyen en 2021



**Environ 17 000 postes**  
à pourvoir entre **2024 et 2027**  
(du fait des départs à la retraite projetés)



**27 %**  
de salariés saisonniers  
en 2019 <sup>(3)</sup>

NB : les effectifs du métier sont inclus dans ces chiffres-clés, bien qu'ils couvrent un périmètre métier plus large.

### Offres d'emplois sur le métier de barman <sup>(2)</sup>



**Environ 10 500 offres d'emploi parues**  
entre février 2023 et février 2025



**58 %** des offres d'emploi  
en CDI



**55 %** des offres d'emploi au sein  
d'établissements de **moins de 10 salariés**

## Principales tendances d'évolution



### Evolution des attentes et comportements des clients

- Attentes accrues d'une expérience personnalisée (influencées par les réseaux sociaux) nécessitant un renforcement des capacités d'écoute et d'observation
- Evolution des attentes des clients en matière de cocktails notamment la création de mocktails (cocktails sans alcool)



### Amélioration des conditions d'exercice

- Prise en compte des temps de travail permettant notamment un meilleur équilibre vie professionnelle / vie personnelle des équipes
- Sensibilisation et formation des équipes pour détecter les abus et situations de harcèlement



### Digitalisation et modernisation des outils

- Besoin des salariés de maîtriser des outils numériques et logiciels « métier » (prise de commande, gestion des réservations...)
- Exploitation des réseaux sociaux pour promouvoir le métier et l'offre de l'établissement
- Recours aux outils d'intelligence artificielle pour la création de cocktails



### Renforcement du cadre réglementaire et écologique

- Nécessité de former le personnel en salle aux pratiques écologiques, incluant la gestion des biodéchets, la réduction du gaspillage et la maîtrise des nouvelles normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

(1) Données Insee - Base Tous Salariés 2021 - retraitements Katalyse

(2) Textkernel, extraction des données entre février 2023 et février 2025, Naf 55.10Z (Hôtels et hébergement similaire), 56.10A (restauration traditionnelle), 56.21Z (services des traiteurs), 56.30Z (débits de boissons) - représentant 89 % de la Convention Collective Nationale

(3) Données CASD 2019 pour la branche HCR ; retraitements AKTO / Katalyse