



Fiche métier : **BARMAN/BARMAID**

Département : Service – Salle/bar
Correspondance fiche ROME : G1803
Catégorie de fonction (CP 302) :
Catégorie 5-213
Responsable hiérarchique :

Description du poste

Dépend du responsable du bar ou du maître d'hôtel ou du manager ou du gérant.
Que ce soit dans un café, une taverne, une brasserie, un bar, un cabaret, un club ou un restaurant, le barman occupe une fonction clé. Le barman ou la barmaid prépare et sert des boissons chaudes et froides. Il ou elle crée une ambiance détendue, une atmosphère intime et un accueil chaleureux. Sa fonction est aussi d'établir des contacts sociaux. Véritable chef d'ambiance, le barman doit savoir créer une atmosphère chaleureuse, adaptée à l'établissement et contribuer ainsi à sa renommée.

Tâches principales

Avant l'ouverture

- Met en place le bar : contrôle le stock, remplit les frigos de boissons et prépare la mise en place pour les apéritifs, cocktails et long drink
- Conseille sur la composition de la carte des boissons

Pendant le service (heures d'ouverture)

- Assure l'ordre et la netteté dans le bar et crée une ambiance détendue dans le bar
- Prend les commandes
- Sert les clients : dose et mélange les boissons, apéritifs, bières, cafés, boissons non alcoolisées
- Renseigne les clients et fournit des explications concernant la composition et le goût des boissons, fait goûter
- Prépare de petites collations chaudes et froides, des glaces
- Prépare l'addition et encaisse
- Respecte les engagements envers l'environnement

Après la fermeture

- Rassemble et trie les vidanges, lave les verres
- Nettoie le bar (étagères, comptoir, frigo, ...)

Compétences & connaissances

- Connaissance approfondie des boissons, apéritifs et cocktails en termes de variété, provenance, température, dosage, ...
- Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Connaissance courante des langues (néerlandais, anglais)

Diplômes & formations

L'accès à la position de barman est lié à une formation hôtelière et presque toujours à une expérience

- Les filières de formation possibles sont :
- Les études secondaires en section hôtellerie
- L'enseignement secondaire en alternance (CEFA, et EFPME)
- L'enseignement de promotion sociale
- ACTIRIS et Bruxelles formation

- Connaissance technique du service de la bière et connaissance des différents types de bières
- Sens commercial
- Excellente présentation et hygiène personnelle irréprochable
- Allure, distinction et maîtrise parfaite des codes 'relation' avec les clients
- Bonne mémoire
- Respect de la hiérarchie
- Flexibilité vis-à-vis des horaires, surtout des horaires de soir/nuit
- Travail en équipe
- Excellent relationnel -Autorité personnelle et diplomatie : la consommation d'alcool pouvant occasionner des situations difficiles à gérer
- Bonne condition physique : le travail s'effectuant debout, dans un environnement bruyant
- Les centres professionnels : Horeca Formation, ...

Environnement de travail

Bar, Café, Taverne, Restaurant

Conditions de travail

- Service coupé ou service direct
- Horaires variables
- Weekend et jours fériés
- Station debout prolongée
- Port de charges
- Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée

Mise à jour : 01-2026

Conditions salariales

- Salaire mensuel minimum : 2.780,38€ brut (38h/semaine)

Possibilités d'évolution

Chef barman