

# Les entreprises, les types de bars

*ils déterminent la clientèle, l'activité, le travail, les produits à fabriquer et à vendre...*

## **BAR, BAR-BRASSERIE**

avec ou sans restauration, jeux (loto, PMU...), vente de tabac et autres activités complémentaires.

On y vend des produits classiques : café, bière, alcools, vins, sodas  
La clientèle est du quartier, de passage, des habitués

## **BAR A THEME : Lounge bar, pub, bar musical, cabaret, club thématique, bar à tapas, bar à vin...**

avec ou sans restauration, avec ou sans animations (musique, danse...)

Les produits sont plus recherchés : cocktails, bières, alcools de luxe  
La clientèle est ciblée selon la spécialité du bar : amateurs de musique, amateurs de cocktails, lieu très confortable, lieu branché, à la mode...

## **BAR DE LUXE : Bar d'hôtel, de certains casinos, piano-bar, club, cercle privé...**

il n'y a pas de restauration généralement, quelquefois des canapés, tapas...

Gamme de produits de luxe (collections d'alcools, de whiskies) cocktails  
Des lieux intimes, feutrés, discrets, élégants, clientèle internationale ou locale qui cherche la haute qualité, le raffinement, l'exceptionnel...

## **NIGHT CLUBS, BOITES DE NUIT, cabarets, clubs privés, discothèques...**

pas de restauration généralement, toujours de animations musicales ou autres

Les produits varient selon le type d'établissement, pour tous les goûts  
Les clientèles suivent le style ou le genre du bar.

*Chaque établissement est différent, selon la clientèle, la saison, les modes, les animations.*

*Les clients viennent d'abord pour l'ambiance, la convivialité, l'originalité...*

*Ensuite : pour boire (et manger) des produits classiques ou plus élaborés, spéciaux -bières, cocktails...*

*Ce sont les femmes et les hommes au service qui font qu'un bar marche bien et attire une clientèle nombreuse.*

# Les métiers et les aptitudes requises

*Selon le type de bar et son importance -la taille de l'établissement-, les postes sont plus ou moins nombreux, plus ou moins spécialisés.*

*Ouvert aux autres*

*Aimable, souriant*

*Convivial*

*Organisé*

*Propre, soigneux*

*Discret*

*Fiable (confiance)*

*Aimer les contacts*

*Bonne mémoire*

*Rapide, intuitif*

*Patient*

*Aimer vendre*

*Bouger*

*Réactif*

■ Chef barman

■ Second(e) ou assistant Chef barman

■ Barman, barmaid

■ Serveur(se)

■ Limonadier

■ Commis(e) de bar

■ Hôtesse

■ Caissière

■ Et les métiers d'animation :

■ DJ

■ Pianiste, musicien, chanteur(euse)

**Des jobs  
pour ceux et celles  
qui aiment bouger,  
voir du monde,  
distraire...**

# Accéder aux métiers, la formation

*Beaucoup de barmen, barmaids confirmé(e)s sont entré(e)s "par la petite porte", c'est à dire sans qualification, comme commis(e) ou serveur(euse).*

*Puis ensuite, avec l'apprentissage et la formation, ils ont gravi les échelons.*

## **La formation "terrain" :**

Vous apprenez le métier tout en travaillant, vous découvrez au fur et à mesure, mais des formations en entreprise sont indispensables pour progresser :

*l'accueil, les techniques de service, les cocktails, la vente et le conseil...*

## **L'apprentissage, le contrat de professionnalisation :**

C'est un contrat avec un école, une entreprise et vous. Vous apprenez dans le centre et chez l'employeur, à la fin un diplôme est attribué après un examen.

## **Les écoles hôtelières, les centres de formation initiale :**

Les formations en restauration "service en salle" peuvent déboucher sur des emplois dans les bars. *Question de choix personnel.*

Certaines écoles proposent ensuite une qualification spécialisée :

"mention bar", c'est-à-dire une formation appliquée au métier de barman.

## **Les changements de carrière :**

Vous avez commencé en salle, en cuisine... vous changez pour le bar.

Le milieu professionnel vous est connu, mais vous avez besoin de formations pour apprendre les techniques et comportements.

# Pour progresser :

## **La formation :**

Les langues, les techniques d'accueil et de vente, le management si vous souhaitez devenir "Chef".

La gestion, le commercial, la direction d'entreprise... si vous souhaitez ouvrir votre propre bar ou en reprendre un.

## **L'expérience :**

Les entreprises proposent des postes, c'est à vous d'évoluer et de progresser. Rien n'est définitivement acquis ni fini : les métiers au bar sont évolutifs.

L'expérience à l'international est toujours riche, elle ouvre l'esprit;



## Les écoles et centres de formation. (formations qualifiantes)

Dans beaucoup de départements, il y a des centres de formation, des écoles ou des lycées spécialisés en restauration (service), éventuellement en bar pour compléter la formation.

Voyez la liste dans "l'espace partenaires" de Monstaff, aux rubriques "écoles", "centres" ou "formations qualifiantes".

La formation commence généralement par le service au restaurant "tronc commun" puis ensuite, vous vous orientez vers le bar. Les techniques de service, l'accueil, les langues, les notions d'hygiène alimentaire... sont communes à tous les métiers de service en salle. Il est donc très utile de les apprendre. Après, vous vous formez aux produits du bar, aux cocktails...

## Les centres de formation spécialisés. (formations courtes en entreprise)

Vous êtes en poste dans une entreprise, vous avez des droits pour votre formation professionnelle.

Afin de vous orienter vers les métiers du bar, vous pouvez entreprendre des formations courtes dites "de perfectionnement" avec l'accord de votre employeur.

Comme : les cocktails et les produits, les langues, le management, les techniques de vente...

A l'issue d'un cycle de formations, vous pourrez plus aisément répondre aux critères demandés pour le recrutement de barman (barmaids) dans les grands hôtels ou bars spécialisés par exemple.

## Les lycées et les écoles

LYCEE DES METIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME  
TOULON PROVENCE MEDITERRANEE  
Quartier St-Louis - Place Vatel - 83000 Toulon  
Fax : 04/94/09/70/82 Tel : 04/94/09/70/80

lhtoulon@wanadoo.fr



DIPLOME PREPARE :  
mention complémentaire barman (1 an)

NIVEAU : post BEP Niveau V

POUR ACCEDER : titulaires du BEP hôtellerie option service

---

## Les associations, les concours.