

Barman/-maid



Nature des tâches

Le barman et la barmaid conseillent leurs hôtes quant au choix de leurs boissons. Ils mixent des cocktails et servent vin, cafés et autres boissons non alcoolisées. Ils préparent les glaçons et les fruits coupés, les cerises, les olives, etc., pressent les fruits et rangent les verres. Le menu, du moins la section des boissons est également de leur ressort. Leur compétence, leur rayonnement personnel et leur circonspection contribuent à l'ambiance qui règne dans le bar.

Conditions d'admission

a) école élémentaire achevée + b) 18 ans révolus + c) si possible apprentissage professionnel achevé (restauration) ou école spécialisée en hôtellerie.

Goût pour les contacts, capacité à imposer son point de vue, écoute, diplomatie, maîtrise de langues étrangères, acceptation d'horaires de travail irréguliers.

Formation

Cours : Swiss Barkeeper Union (SBU) ; examen de fin d'études.

Perspectives

Ecole hôtelière : poste à responsabilité dans la restauration ; licence de débit de boissons alcoolisées : direction de son propre bar.