

Un métier, une formation

29 mars 2012

SERVEUR EN SALLE

Spécialisé dans la préparation de boissons et la confection de cocktails sur mesure pour la clientèle, le barman doit être à la fois rigoureux, créatif et avoir le goût des contacts. Ce métier offre de nombreux débouchés, dans des établissements de grand standing notamment, en France et à l'étranger.

C'EST ce qu'on appelle une vocation. Depuis l'âge de 12 ans, Alexis rêvait de devenir barman. Son premier stage, effectué quelques années plus tard dans une brasserie, le conforte dans son idée. Il passe alors un BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie, puis le bac pro restauration option service en salle à Aurillac. « J'ai entamé une mention complémentaire « employé barman », avant d'être très vite embauché. Il faut dire que j'avais déjà plusieurs expériences professionnelles à mon actif ! » En l'espace de quelques années, en effet, Alexis a eu l'opportunité de travailler dans



des établissements prestigieux, comme le restaurant gastronomique d'un hôtel trois étoiles dans le Pays Basque, le restaurant (classé deux macarons par le guide Michelin) d'un hôtel Relais & châteaux à Grasse, un établissement cinq étoiles à Biarritz... « Aujourd'hui, j'ai la responsabilité du bar de l'hôtel Princesse Flore, classé cinq étoiles à Royat. Ma tâche consiste avant tout à guider ma clientèle dans le choix d'apéritifs traditionnels (vodka ou whisky rare par exemple) et de cocktails que je crée en fonction des goûts de chacun. Cannelle, basilic, cactus, hibiscus... J'ai à ma disposition une large palette d'ingrédients qui me permettent de

confectionner des mélanges inédits et de donner ainsi libre cours à ma créativité. C'est un travail passionnant qui ne connaît pas la routine ! » Doué d'un réel talent d'inventivité, Alexis se charge de concevoir la carte des cocktails, mais aussi d'aménager le bar, de passer les commandes auprès des fournisseurs... « C'est un métier complet qui exige une connaissance et une maîtrise parfaite des produits, ainsi qu'un très bon relationnel avec la clientèle. Il faut avoir le goût de la découverte et savoir se mettre sans cesse au diapason de ses interlocuteurs. » Même s'il avoue qu'il est parfois difficile de travailler quand les autres s'amusent, Alexis ne regrette rien de son choix. Avec la passion qui le caractérise, le jeune homme intervient désormais régulièrement dans les lycées hôteliers pour transmettre son savoir-faire aux élèves et les inviter à goûter, à leur tour... toutes les facettes du métier.

REPÈRES

Durée des études

CAP : 2 ans après la 3^e
Bac pro, Bac technologique : 3 ans après la 3^e
BTS : 2 ans après le bac

Coût des études

Etudes gratuites en établissement public. Coût variable en établissement privé sous contrat. Etudes rémunérées en apprentissage (de 25 à 78 % du SMIC en fonction de l'âge et de l'ancienneté dans le contrat).

Salaires

Un barman débutant touche le Smic puis, selon l'établissement où il exerce, peut rapidement doubler son salaire, sans compter les pourboires.

Embauches

C'est un métier pourvoyeur d'emplois : environ 20.000 postes se libèrent chaque année en France.

Localisations

Les postes sont surtout nombreux dans les zones touristiques, ainsi qu'à l'étranger. Le métier s'exerce généralement dans des établissements de standing : bars de luxe, bars de grands hôtels, boîtes de nuit, etc.

Aptitudes

Etre rigoureux, aimable, discret. Avoir le goût des contacts et le sens commercial. Avoir une hygiène irréprochable. Travailler en horaires décalés.

Comment faire ?

CAP, bac pro et bac techno sont les diplômes de références pour accéder au métier de serveur.

FORMATIONS Statut scolaire

CAP Agent polyvalent de restauration
03 Commeny - SEP du lycée Geneviève Vincent, tél. 04.70.08.24.34
03 Cusset - SEP du lycée Valéry Larbaud, tél. 04.70.96.54.00
03 Varennes-sur-Allier - lycée professionnel Val d'Allier (privé sous contrat), tél. 04.15.48.20.15
43 Le Puy-en-Velay - lycée professionnel Jean Monnet, tél. 04.71.06.61.71
43 Yssingeaux - SEP du lycée Emmanuel Chabrier, tél. 04.71.59.02.87

63 Brassac-les-Mines - lycée professionnel François Rabelais, tél. 04.73.54.17.69
63 Chamalières - SEP du lycée général et technologique, tél. 04.73.31.74.50
63 Riom - lycée professionnel Marie Laurencin, tél. 04.73.64.69.60

63 Thiers - lycée professionnel Germaine Tillion, tél. 04.73.80.84.34

CAP Restaurant
03 Montluçon - lycée professionnel Saint-Vincent (privé sous contrat), tél. 04.70.28.04.66
03 Yzeure - lycée professionnel Jean Monnet, tél. 04.70.46.93.01

63 Brassac-les-Mines - lycée professionnel François Rabelais, tél. 04.73.54.17.69
BAC PRO Commercialisation et services en restauration
03 Cusset - SEP du lycée Valéry Larbaud, tél. 04.70.96.54.00

03 Montluçon - lycée professionnel Saint-Vincent (privé sous contrat), tél. 04.70.28.04.66
03 Yzeure - lycée professionnel Jean Monnet, tél. 04.70.46.93.01

15 Aurillac - lycée professionnel Raymond Cortat, tél. 04.71.45.60.60

43 Brioude - SEP du lycée polyvalent Saint-Julien (privé sous contrat), tél. 04.71.50.13.95

43 Le Puy-en-Velay - lycée professionnel Jean Monnet, tél. 04.71.06.61.71
43 Yssingeaux - SEP du lycée Emmanuel Chabrier, tél. 04.71.59.02.87

BAC technologique hôtellerie
03 Cusset - lycée Valéry Larbaud, tél. 04.70.96.54.00
63 Chamalières - lycée général et technologique, tél. 04.73.31.74.50

BTS Hôtellerie - restauration option art culinaire, art de la table et du service
03 Cusset - SEP du lycée Valéry Larbaud, tél. 04.70.96.54.00
15 Aurillac - lycée Raymond Cortat, tél. 04.71.45.60.60
63 Chamalières - lycée général et technologique, tél. 04.73.31.74.50

Apprentissage

CAP Agent polyvalent de restauration

43 Bains - IFP 43, tél. 04.71.57.98.00
63 Clermont-Ferrand - Institut des métiers, tél. 04.73.23.60.00

CAP Restaurant

03 Avernies - IFP de l'Allier, tél. 04.70.35.13.50
15 Aurillac - IFPP, tél. 04.71.63.81.81
43 Bains - IFP 43, tél. 04.71.57.98.00
63 Clermont-Ferrand - Institut des Métiers, tél. 04.73.23.60.00

CAP Services en brasserie-café

03 Avernies - IFP de l'Allier, tél. 04.70.35.13.50

BTS Hôtellerie - restauration option art culinaire, art de la table et du service

15 Aurillac - lycée Raymond Cortat, tél. 04.71.45.60.60 (avec le CFA ENA)
63 Chamalières - lycée général et technologique, tél. 04.73.31.74.50 (avec le CFA ENA)

Formation professionnelle continue

CAP et bac pro sont proposés par le réseau des Greta www.greta.ac-clermont.fr

D'autres formations peuvent être proposées par le réseau de l'Afpa ou d'autres organismes. Pour connaître l'offre de formation professionnelle continue en Auvergne, consultez le site www.formationauvergne.com

EN SAVOIR PLUS. Collection Parcours : les métiers de l'hôtellerie restauration, 2011, 12 €

Guide Hôtellerie Restauration : les métiers et les formations en Auvergne : www.onisep.fr/clermont



**Toute l'info
sur les métiers
et les formations**

www.onisep.fr/clermont

vos achats en ligne :
www.onisep.fr/lalibrairie

