



Site

[Accueil](#)
[Actualités du site](#)
[Actualités santé sécurité](#)
[Agenda](#)
[Plan du site](#)
[Mentions légales](#)

Association

[Espace adhérents](#)
[Présentation de l'association](#)
[Contact](#)
[Adhérer](#)

Fiches

[Fiches de métiers](#)
[Fiches de SMR](#)
[Fiches de risques](#)
[Fiches de postes](#)
[Fiches d'entreprises](#)
[Fiches médico-administratives](#)

Notes d'information

[Fiches conseils](#)
[Dépliants d'information](#)
[Rappels code du travail](#)

Législation

[Actualités juridiques](#)
[Documentation juridique](#)

Documentation

[Bibliographie - Documents](#)
[Evaluation des risques](#)
[Liens utiles](#)

Forum

[Forum](#)

Barman

FICHE METIER BOSSONS FUTE N°293

ROME : [G1801](#) | CITP-08 : 5132 | PCS 2003 : [468a](#) – [561a](#)

1. INTITULES SYNONYMES OU APPARENTES

- ▶ Employé de bar, commis de bar, chef barman.

2. DEFINITION

- ▶ Le barman est un préposé au service qui accueille les clients du bar, prépare et sert des boissons simples ou composées, perçoit le paiement des boissons, enregistre les ventes, assure la propreté de l'espace de travail et tient un inventaire des stocks.

3. FORMATION - QUALIFICATION

- ▶ Le métier de barman ne demande pas un diplôme particulier ; la formation s'acquiert le plus couramment sur le tas, dans les établissements hôteliers.
- ▶ Toutefois, certains diplômes facilitent l'accès à la profession :
 - CAP services en brasserie / café (2 ans après la 3e dans un lycée professionnel)
 - CAP restaurant (2 ans après la 3e dans un lycée professionnel)
 - CAP agent polyvalent de restaurant (2 ans après la 3e dans un lycée professionnel)
 - BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie (2 ans après la 3e dans un lycée professionnel)
 - BP barman (2 ans après une expérience professionnelle d'au moins 2 ans)
 - MC (mention complémentaire) employé barman (un an après le BAC professionnel restauration, le BAC technologique hôtellerie, le BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie, le CAP restaurant)
- ▶ Le diplôme de base est le CAP/BEP (formations de niveau V), mais un enseignement plus poussé comme la MC employé de bar, le BAC professionnel restauration (2 ans après un BEP dans un lycée professionnel) ou le BAC technologique hôtellerie (3 ans à partir d'une 2e spécifique dans un lycée professionnel) peuvent faciliter une évolution professionnelle plus rapide.
- ▶ Le BAC technologique hôtellerie ou le BAC professionnel restauration sont de bons passeports pour accéder plus rapidement à des postes à responsabilités.
- ▶ Le BP barman permet de s'installer à son compte et inclut des cours de gestion et de vente.
- ▶ La formation complémentaire comprend des enseignements portant sur les boissons, les cocktails, le service au bar ou en salle, la législation et la gestion et inclut aussi des stages en entreprise.
- ▶ Le nouveau CAP Services en café-brasserie mis en place donne prioritairement accès à la MC employé barman et au BP barman.
- ▶ Après quelques années d'expérience, un commis ou un apprenti barman peut accéder à un poste de barman et à son tour, un barman peut viser un poste de chef barman ou intégrer un établissement plus prestigieux / de taille plus importante.
- ▶ Les stages effectués dans différents établissements en France ou à l'étranger (pour compléter le bagage professionnel, acquérir sensibilité et ouverture esprit, affiner les compétences linguistiques) et la connaissance d'au moins une langue étrangère constituent des atouts majeures pour un barman qui veut évoluer dans son métier

4. ACTIVITE PRINCIPALE

4.1. LIEUX D'ACTIVITE

- ▶ Bars (bar de luxe, bar de grand hôtel, bar « américain «...), cafés, tavernes, brasseries, restaurants
- ▶ Boîtes de nuit, discothèques
- ▶ Clubs privés
- ▶ Salles de réception
- ▶ Cabarets
- ▶ Hôtels ou hôtels – restaurants de plus de 3 étoiles
- ▶ Hôtellerie de plein air (club, village de vacances)
- ▶ Bar mobile (bateau, train, paquebots)
- ▶ Magasins alimentaires (lorsque la vente nécessite une connaissance approfondie des boissons)
- ▶ Autres établissements dotés d'un permis d'alcool

4.2. DESCRIPTION DE L'ACTIVITE

- ▶ Avant l'ouverture de l'établissement :
 - Entretien et nettoyer le bar
 - Préparer la salle (mettre en service les différents appareils, mettre en place des tables et des chaises...)
 - Effectuer le nettoyage des installations et des équipements du bar
 - Veiller à la propreté de la vaisselle
 - Veiller au renouvellement des stocks (boissons, verrerie, petit matériel...), à la réception des marchandises et à leur stockage
 - Gérer l'approvisionnement en boissons
 - Estimer les besoins du lendemain
 - Commander auprès des fournisseurs
 - Réceptionner les produits commandés à l'économat s'il s'agit d'un bar intégré à un hôtel ou aux fournisseurs dans le cas d'un bar classique
 - Ranger les produits commandés
 - Remplacer les bouteilles vides
 - Assurer la maintenance des machines et des équipements du bar
- ▶ Une fois le bar ouvert :
 - Accueillir les clients du bar
 - Préparer à partir d'une fiche technique et veiller à la préparation de toutes sortes de boissons alcooliques ou non alcoolisées, des plus classiques aux plus innovantes, des plus simples aux plus composées
 - Servir les boissons commandées à la clientèle installée au bar
 - Ranger les tasses et les verres dans le lave - verres
 - Sécher et ranger la vaisselle
 - Transmettre les boissons aux serveurs en salle
 - Elaborer des cocktails différents de la carte et d'autres à la demande
 - Conseiller les clients dans leur choix de boissons et leur fait découvrir de nouveaux cocktails
 - Prendre les commandes des clients
 - Créer ses propres compositions et les faire adopter par les clients
 - Présenter les produits et susciter la vente
 - Contribuer à la fidélisation et au développement de la clientèle
 - Facturer et encaisser le règlement des consommations
 - S'assurer que les consommations ont été payées par les clients
 - Diriger les garçons de comptoir et les garçons de salle
 - Maintenir toujours propre le comptoir et son espace de travail
 - Assurer le respect de la législation concernant la distribution de l'alcool
 - Contribuer à l'animation typique du bar (décor, musique, éclairage
 - Veiller à la qualité de l'ambiance (prendre le temps d'écouter ses clients, de converser avec eux...)
 - Garantir la qualité du service et des produits
 - Renseigner les clients sur les activités touristiques et culturelles locales

- ▶ En fin de journée :
 - Faire la caisse, arrêter les comptes et effectuer le relevé des ventes
 - Analyser les ventes
 - Concevoir et mettre à jour les supports de vente
 - Effectuer régulièrement avec le directeur l'inventaire des stocks
 - Nettoyer et ranger le matériel
 - Séparer les vidanges consignées des autres déchets non récupérables
 - Mettre en place le service du soir
 - Informer son équipe du déroulé de la journée

4.3. MACHINES ET OUTILS UTILISES

- ▶ Bouteilles d'alcool, de jus de fruits, d'eau...
- ▶ Shaker, passoire à shaker, strainer, pilon à cocktail, cuillère à mélange, -bacs à glaçons, seau, pelle, cuillère à glace, maillet et poche à glaçons, couteau sommelier, râpe à noix de muscade, mesures, bouchon doseur, Bouchon piston, seau à champagne
- ▶ Verres (verre à cocktail, verre ballon, verre tulipes, coupe à champagne, verre à liqueur, verre à dégustation...), tasses, pailles, piques et agitateurs, assiettes
- ▶ Batteur, mixeur, mélangeur électrique, briseur de glaçons, Moulin à glace, presse – agrumes, appareil pour cube de glace,
- ▶ Machines à café, tireuse de bière, appareils réfrigérateurs, machine à laver les verre
- ▶ Escabeau
- ▶ Caisse enregistreuse, moyens électroniques de paiement

4.4. PRODUITS ET MATERIAUX UTILISES

- ▶ Alcools
- ▶ Café, thé, tisanes
- ▶ Jus de fruits, sirops
- ▶ Eau plate ou gazeuse
- ▶ Limonade, sodas
- ▶ Ingrédients alimentaires (oeuf, lait, crème)
- ▶ Aliments pour décorer les cocktails (noix de coco râpée, fruits, chocolat, café moulu...)
- ▶ Produits de nettoyage, d'entretien ménagers, éponges, chiffons...

4.5. PUBLIC ET RELATIONS SOCIALES

- ▶ Clients
- ▶ Personnel de restauration
- ▶ Personnel du bar (chef barman, apprentis...)
- ▶ Personnel administratif (comptable)
- ▶ Fournisseurs

4.6. EXIGENCES PARTICULIERES

- ▶ Compétences :
 - Posséder des qualités d'accueil et d'animation, des capacités d'écoute, des facultés de communication
 - Savoir se faire respecter, parler de tout avec le client, l'écouter, lui laisser entendre qu'il est compris
 - Avoir le goût des contacts, le sens commercial, le sens de la convivialité
 - Etre aimable, discret, souriant et enjoué
 - Savoir se montrer diplomate et parfois, en cas de problème, capable de fermeté (la consommation d'alcool peut occasionner des situations difficiles à gérer)
 - Avoir une rapidité et une d'habileté manuelle
 - Avoir et de gestionnaire, des capacités d'organisation, des compétences de gestionnaire
 - Pouvoir travailler en situation de stress

- Faire preuve de mémoire auditive et visuelle (la carte des cocktails est parfois complexe), de créativité
- ▶ Exigences professionnelles :
 - Avoir une bonne résistance physique (le travail s'effectue debout, dans un environnement bruyant)
 - Respecter les normes d'hygiène et de sécurité
 - Se tenir au courant des évolutions et des modes
 - Appliquer la réglementation des débits de boissons
 - Connaître l'art et la manière de préparer boissons et cocktails, les habitudes de consommation des différents types de clientèle, les activités culturelles et touristiques locales
 - Comprendre et se faire comprendre dans une langue étrangère (l'anglais en particulier)
 - Maintenir une attention prolongée et un rythme de travail soutenu
 - Posséder des capacités d'adaptation à la diversité des établissements, des clientèles et aux variations des flux d'activité
 - Travailler en concertation et complémentarité avec l'ensemble du personnel
 - Porter une tenue de travail imposée si nécessaire

4.7. TRAVAILLEURS HANDICAPES

- ▶ Sous réserve d'en avoir les capacités professionnelles, l'emploi peut être accessible à des travailleurs présentant certains types de handicaps moyennant des adaptations : maladies chroniques et cancers, certaines amputations, surdi-mutité (si motivation +++)
- ▶ Emploi peu compatible avec cécité, tremblements, dermatoses visibles

5. ACTIVITES POUVANT ETRE ASSOCIEES

- ▶ Tâches administratives
 - Gestion comptable
 - Gestion du personnel : organiser la répartition du travail, encadrer le personnel, recruter les nouveaux employés et assurer leur formation (notamment le chef barman dans les grands établissements)
- ▶ Participation à la décoration du bar
- ▶ Gestion des ambiances sonores et lumineuses

6. DANGERS

6.1. ACCIDENTS DU TRAVAIL

- ▶ Coupures (verres et vaisselle brisés, couteaux)
- ▶ Brûlures
- ▶ Blessures qui résultent de l'action mécanique d'un équipement ou d'un outil de travail (couteaux...)
- ▶ Chutes et glissades de plain-pied (sol encombré, inégal, défectueux, glissant)
- ▶ Chutes de hauteur (accès à des parties hautes comme les étagères élevées, utilisation de dispositifs mobiles comme l'escabeau ou d'équipements inadaptés pour atteindre les rangements en hauteur...)
- ▶ Agression en cas de retour tardif au domicile, plus rarement par les clients

6.2. AMBIANCES ET CONTRAINTES PHYSIQUES

- ▶ Ambiance thermique de travail pouvant être inconfortable
- ▶ Environnement bruyant (animation musicale à haut niveau sonore et bruits extérieurs)
- ▶ Eclairage mal adapté des lieux de travail
- ▶ Station debout permanente
- ▶ Fatigue physique (déplacements constants, montées et descentes d'escaliers...)
- ▶ Manutentions (participation aux livraisons)
- ▶ Mauvaises postures (posture bras surélevés, buste penché en avant)
- ▶ Gestes répétitifs

6.3. AGENTS CHIMIQUES

- ▶ Produits de nettoyage, d'entretien ménagers : maladies de l'appareil respiratoire, dermatites allergiques et irritantes de contact

6.4. AGENTS BIOLOGIQUES

- ▶ Risque potentiel d'infection ORL par la clientèle de passage

6.5. CONTRAINTES ORGANISATIONNELLES ET RELATIONNELLES

- ▶ Sollicitation permanente de la mémoire visuelle et auditive
- ▶ Travail sous pression de temps
- ▶ Réponse en urgence aux demandes ponctuelles
- ▶ Agressions / violences verbales et physique sur les lieux du travail
- ▶ Stress (pression hiérarchique, difficultés relationnelles avec les collègues, surcharge ou sous – charge de travail, simultanéité de tâches, incertitude sur l'avenir de l'établissement...)
- ▶ Fatigue psychologique (provoquée par l'obligation du barman de faire un accueil commercial en permanence)
- ▶ Horaires chargés, irréguliers, difficiles, décalés de jour et de nuit (les périodes de grande activité alternent avec des moments plus calmes)
- ▶ Amplitudes horaires > 12 heures
- ▶ Travail les dimanches et les jours fériés
- ▶ Travail de nuit (la brigade du soir termine son travail entre 2 heures et 4 heures du matin)
- ▶ Travail isolé

7. RISQUES POUR LA SANTE

7.1. MALADIES PROFESSIONNELLES

- ▶ [Tableau n°57](#) RG : Affections périarticulaires provoquées par certains gestes et postures de travail
- ▶ [Tableau n°77](#) RG : Périonyxis et onyxis
- ▶ [Tableau n°98](#) RG : Affections chroniques du rachis lombaire provoquées par la manutention manuelle de charges lourdes

7.2. AUTRES MALADIES LIEES A L'ACTIVITE PROFESSIONNELLE

- ▶ Pathologies articulaires
- ▶ Pathologies pulmonaires (présence des salles de type « fumoir » dans les bars, discothèques...)
- ▶ Douleurs rachidiennes, des membres inférieurs, des pieds, des membres supérieurs
- ▶ Troubles musculosquelettiques (TMS)
- ▶ Fatigue auditive qui au fil du temps peut se traduire par une atteinte de l'audition
- ▶ Tabagisme passif jusqu'en 2008
- ▶ Alcoolisation : tentation plus importante pour l'alcool pouvant entraîner des pathologies hépatiques (cirrhoses, cancer du foie...)

8. SURVEILLANCE MEDICALE

- ▶ Les salariés travaillant de **nuît** sont soumis à une surveillance médicale renforcée.

8.1. VISITE MEDICALE

- ▶ Visite médicale préalable à l'affectation puis tous les six mois en cas de travail de **nuît** (salarié qui accomplit, au moins deux fois par semaine, selon son horaire habituel, au moins trois heures de son temps quotidien entre 21 heures et 6 heures ou qui accomplit au minimum 270 heures de travail de nuit pendant une période de 12 mois consécutifs)
- ▶ Visite périodique tous les deux ans dans les autres cas

- ▶ Recherche de signes d'intolérance au travail de nuit (troubles du sommeil, fatigue...)

8.2. EXAMENS COMPLEMENTAIRES

- ▶ Le médecin du travail prescrit, s'il le juge utile, des examens spécialisés complémentaires qui sont à la charge de l'employeur.
- ▶ Audiogramme en cas de travail dans un environnement bruyant

8.3. VACCINATIONS

- ▶ DTPolio tous les 10 ans conseillé

8.4. SUIVI POST PROFESSIONNEL

- ▶ Néant

8.5. DOSSIER MEDICAL

- ▶ Pas de durée réglementaire de conservation du dossier médical (sauf obligations particulières en rapport avec l'activité exercée) mais la prescription en matière de responsabilité médicale est de dix ans à compter de la date de consolidation d'un dommage éventuel.

9. NUISANCES POUR L'ENVIRONNEMENT EXTERIEUR

- ▶ Tapage nocturne de certains clients
- ▶ Conduite en état d'ivresse de certains clients
- ▶ Incendie

10. ACTIONS PREVENTIVES

10.1. INDICATEURS D'AMBIANCE ET METROLOGIE

- ▶ Manutention : analyse de la manutention manuelle au poste de travail

10.2. PREVENTION COLLECTIVE

- ▶ Mettre en oeuvre des solutions permettant de prévenir les accidents
- ▶ Dégager les zones de passage
- ▶ Aménager des espaces suffisants pour circuler entre les tables
- ▶ Signaler et supprimer, si possible, les dénivelés
- ▶ Ventiler et aérer les locaux correctement
- ▶ Mettre à la disposition du personnel des équipements de travail normalisés et maintenus en état
- ▶ Réorganiser l'espace de travail et le mode de stockage pour réduire les déplacements
- ▶ Mettre à la disposition du personnel des moyens de manutention (chariots, diables), des équipements de sécurité (escabeau) pour accéder aux parties hautes, des sièges assis / debout et du mobilier léger et / ou roulant
- ▶ Organiser les rangements en plaçant les charges lourdes à hauteur d'homme ou en stockant au plus près ce qui est le plus souvent utilisé
- ▶ Mettre en place des poubelles spécifiques pour éliminer les verres et la vaisselle brisés
- ▶ Nettoyer rapidement les salissures susceptibles de faire glisser
- ▶ Mettre en place un revêtement non glissant
- ▶ Etiqueter les produits et les garder dans leur emballage d'origine
- ▶ Organiser des plannings et de tâches limitant le travail isolé après 23 heures
- ▶ Mettre en place une procédure visant à sécuriser le retour à domicile des personnes quittant leur emploi après 23 heures
- ▶ Organiser le travail pour anticiper et s'adapter aux fluctuations de l'activité
- ▶ Prévoir des pauses
- ▶ Effectuer une maintenance régulière des machines et des appareils

- ▶ Vérifier la conformité des outils et des équipements de travail aux normes en vigueur
- ▶ Faire procéder à la vérification initiale et aux vérifications annuelles des installations électriques par un organisme agréé
- ▶ S'assurer de la présence d'extincteurs accessibles, adaptés et vérifiés
- ▶ Prévoir une trousse à pharmacie correctement équipée
- ▶ Interdire la consommation d'alcool du personnel sur les lieux de travail
- ▶ S'assurer que les mesures concernant la santé et la sécurité du personnel sont appliquées conformément aux textes en vigueur

10.3. PREVENTION INDIVIDUELLE

- ▶ Respecter les modes opératoires et les consignes d'utilisation des équipements de travail
- ▶ Signaler les pannes, anomalies et tout danger
- ▶ Porter des chaussures antidérapantes / avec semelle antiglisse
- ▶ Dormir, si possible dans un environnement calme, pas trop chaud, à l'abri du bruit et de la lumière
- ▶ Manipuler avec précaution tous les instruments utilisés pour éviter toute blessure ou coupure

10.4. FORMATION - INFORMATION - SENSIBILISATION

- ▶ Sensibiliser le personnel à adopter les bons gestes et les bonnes postures
- ▶ Former le personnel à la manutention manuelle de charges
- ▶ Sensibiliser au risque de chute de plain-pied ou dans les escaliers, au bon entretien des sols
- ▶ Former le personnel à la gestion de l'agressivité verbale ou physique des clients difficiles
- ▶ Informer les travailleurs de nuit, et plus particulièrement les femmes enceintes et les travailleurs vieillissants, des incidences potentielles du travail de nuit sur la santé
- ▶ Former le personnel aux premiers secours et à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie
- ▶ Sensibiliser le personnel à adopter les gestes et les postures appropriés
- ▶ Effectuer un suivi médical du personnel par le médecin du travail

11. REGLEMENTATION

11.1. TEXTES LEGISLATIFS ET REGLEMENTAIRES

- ▶ Métier :
 - [Arrêté du 3 avril 2008](#) modifiant l'arrêté du 16 mai 1997 modifié portant création de la mention complémentaire « employé barman »
 - [Arrêté du 8 août 1994](#) portant création du brevet professionnel Barman
- ▶ Travail de nuit :
 - Articles [L3122-31](#) et [R3122-8](#) du Code du travail : définition du travail de nuit
 - Article [L3122-34](#) du Code du travail : durée quotidienne de travail de nuit
 - Article [L3122-36](#) du Code du travail : dérogations
 - Articles [L3163-2](#) et [L6222-26](#) du Code du travail : travail de nuit interdit pour les jeunes travailleurs et les apprentis de moins de 18 ans, sauf dérogation
 - Article [L3134-3](#) du Code du travail : période de repos
 - Article [R4623-1](#) du Code du travail : rôle de conseil du médecin du travail
 - Articles [L3122-42](#), [R3122-18](#) et [R3122-19](#) du Code du travail : surveillance médicale renforcée
 - Article [R3122-20](#) du Code du travail : répercussion sur la santé du travail nocturne, notamment en équipes alternantes
 - Article [R3122-21](#) du code du travail : information donnée par le médecin du travail aux travailleurs de nuit
 - Article [R3122-16](#) du Code du travail : demande d'autorisation d'affectation de travailleurs à des postes de nuit
 - Article [4512-13](#) du Code du travail : opération réalisée de nuit ou dans un lieu isolé
- ▶ Tabac :
 - [Circulaire du 24 novembre 2006](#) concernant la lutte contre le tabagisme
 - _____

Décret n° 2006-1386 du 15 novembre 2006 fixant les conditions d'application de l'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif

- ▶ Prévention des risques d'exposition au bruit :
 - Article [R4431-1](#) du Code du travail : Définitions
 - Articles [R4431-2](#) à [R4431-4](#) du Code du travail : Valeurs limites d'exposition professionnelle
 - Articles [R4432-1](#) à [R4432-3](#) du Code du travail : Principes de prévention
 - Articles [R4433-1](#) à [R4433-7](#) du Code du travail : Evaluation des risques
 - Articles [R4435-1](#) à [R4435-5](#) du Code du travail : Surveillance médicale
 - Article [R4436-1](#) du Code du travail : Information et formation des travailleurs

11.2. RECOMMANDATIONS

RECOMMANDATIONS DE LA [CNAMTS](#)

- ▶ R367 Moyens de manutention à poussée et/ou à traction manuelle

11.3. NORMES

NORMES ([AFNOR](#))

- ▶ [NF S31-013](#) Avril 1985 Évaluation de l'exposition au bruit en milieu professionnel et estimation du déficit auditif, induit par le bruit, de populations exposées
- ▶ [NF EN ISO 9612](#) Mai 2009 Acoustique - Détermination de l'exposition au bruit en milieu de travail - Méthode d'expertise

11.4. CONVENTIONS COLLECTIVES

- ▶ [Convention collective des hôtels, cafés restaurants \(HCR\)](#). Brochure 3292.
- ▶ [Convention collective des hôtels de tourisme trois, quatre et quatre étoiles de luxe \(Région parisienne\)](#). Brochure 3231.
- ▶ [Convention collective de l'hôtellerie de plein air](#). Brochure 3271.

12. BIBLIOGRAPHIE

- ▶ ROME Les fiches métiers. G1801 Café, bar brasserie. (Pôle emploi) (2009)
- ▶ Classification Internationale Type des professions (CITP-08) : 5132 Barman. ([O.I.T.](#)) (2008)
- ▶ Classification INSEE des professions (PCS 2003) : 468a Maîtrise de restauration : salle et service - 561a Serveurs, commis de restaurant, garçons. ([INSEE](#)) (2003)
- ▶ [Fiche d'entreprise no. 18 de Bossons Futé : Restaurant](#). Auteurs : C. Guiot, F. Beaugerie, H. Carlier (août 2006)
- ▶ [Accompagnement à l'évaluation des risques professionnels dans un échantillon d'entreprises de la branche professionnelle des Cafés, Hôtels, Restaurants, Discothèques](#). Rédaction : Dr. LEGRAND-CATTAN, Dr. LEBLANC, Dr. VILLERS, Dr. SENECHAL
- ▶ [La restauration traditionnelle – Prévention des risques professionnels](#). Document INRS (février 2006)
- ▶ [Pour une prévention des risques professionnels dans les Cafés, Hôtels, Restaurants, Discothèques](#). Auteur : Dr. Karinne Legrand – Cattan. Journées de la prévention ([INPE](#)S) (avril 2009)
- ▶ [Le service à table dans la restauration : Contraintes d'emploi et réflexions sur l'avenir d'une profession](#). TF118. Document pour le Médecin du Travail ([INRS](#)) (2002)
- ▶ Fiches métier sur Internet :
 - [Barman Barmaid](#) (L'Observatoire de l'hôtellerie et la restauration)
 - [Le barman](#) (Informetiers)
 - [Le barman](#) (Studya)
 - [Barman / Barmaid](#) (France 5)
 - [Barman \(barmaid\)](#) (ONISEP)
 - [Barman / Barmaid](#) (SOSextra)
 - [Barmaid / Barman](#) (Imaginetonfutur)

13. ADRESSES UTILES

- ▶ [UMIH](#) (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie)
- ▶ [Synhorcat](#) (Syndicat national des hôteliers, restaurateurs, cafetiers et traiteurs)

AUTEURS : Georgiana Birea (étudiante) (45), Nicole Motsch (médecin du travail retraité) (BF) (95)

DATE DE CREATION : Juillet 2009

DERNIERE MISE A JOUR : Décembre 2009

Commentaires

[Réagir à cette fiche](#)