

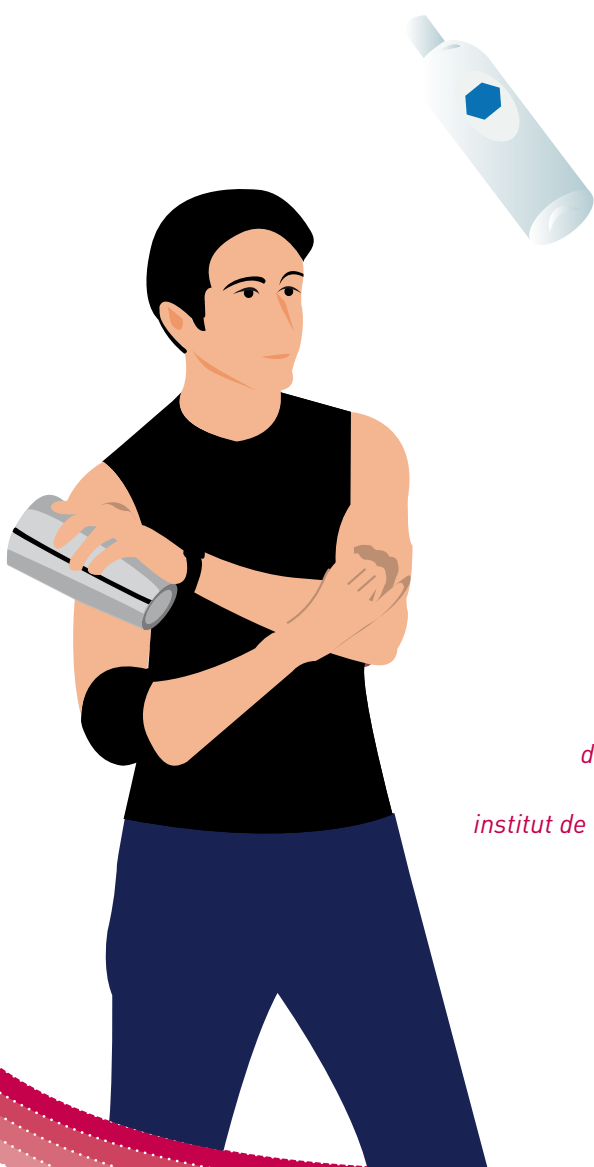
BARMAN

2009

Étude
métier

HÔTELLERIE - RESTAURATION & ACTIVITÉS CONNEXES

Divertir



*D'après une étude réalisée pour le compte
de l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications
de l'Hôtellerie et de la Restauration par CHD Expert,
institut de collecte, de gestion et d'analyse des données sur le marché
de la Consommation Hors Domicile.*

Sommaire

RAPPELS

4

Contexte et Objectifs de l'étude
Méthodologie de l'étude

1. SYNTHÈSE

6

1.1 Le poste de barman
1.2 Dénombrement des postes

2. RÉSULTATS DÉTAILLÉS

8

2.1 Les taux d'emploi
2.2 Caractéristiques des établissements employeurs
2.3 Caractéristiques du poste
2.4 Les rémunérations et les avantages en nature
2.5 Le profil du poste

3

RAPPELS

Contexte et objectifs de l'étude

Contexte de l'étude

Le Fafih, OPCA de l'Hôtellerie, de la Restauration et des activités connexes a lancé un appel à proposition d'étude au bénéfice de l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications du secteur. L'Observatoire est une structure paritaire mise en place par les partenaires du secteur de l'Hôtellerie-Restauration.

Objectifs de l'étude

Les objectifs d'information de l'étude consistaient à :

Quantifier la population des barmen

- Population totale : nombre de salariés occupant la fonction (indépendamment de l'intitulé du poste)
- Nombre d'établissements employeurs

Qualifier les emplois occupés

- Définition de l'emploi et dénomination exacte du poste
- Diplômes obtenus (généraux, professionnels) et formation suivie
- Sexe et âge des employés au poste
- Ancienneté (dans la vie active, dans le secteur professionnel, dans le type d'emploi, dans l'emploi actuel)
- Rémunérations au poste

Qualifier les établissements employeurs

- Type et catégorie d'établissements (segment d'activité, nombre de salariés, de couverts servis, TMR², nombre d'étoiles et de chambres en hôtellerie)
- Distinction entre salariés des établissements indépendants et de chaînes

Méthodologie de l'étude

L'étude a été réalisée sous forme d'enquête par téléphone, à l'aide d'un questionnaire d'enquête conçu par CHD EXPERT, validé par le Fafih et pré testé qualitativement avant le démarrage de l'enquête.

L'échantillon finalement interrogé était composé de :

- 106 établissements employant des barmen.

Au total, 1396 contacts téléphoniques ont été menés auprès des différents segments considérés dans l'enquête, 106 aboutissant à des questionnaires complets (données recueillies sur un ou plusieurs salariés au poste de barman).

L'échantillon a été composé de façon strictement aléatoire, sur la base des fichiers exhaustifs des CHR et des restaurants collectifs de CHD EXPERT. Les interviews ont été réalisées par des enquêteurs CHD EXPERT formés et briefés, sous le contrôle permanent d'un superviseur terrain.

Aucun redressement n'a été effectué au niveau des traitements statistiques des données d'enquête, dans la mesure où l'ensemble des contacts effectués en CHR (questionnaires courts et longs) a été le reflet du marché global en termes de segments d'activités.

Le nombre plus ou moins important de questionnaires réalisés sur chaque segment est la conséquence des taux d'emploi variables par secteur d'activité pour la fonction de barman. Seules les collectivités sont largement sous-représentées.

1. SYNTHÈSE



1.1. Le poste de barman

→ Caractéristiques des établissements

En France, en 2009, le **taux d'emploi** du poste de barman est de 8%. Les brasseries avec 18% et les cafés-restaurants avec 17% sont les secteurs d'activité qui emploient le plus de barmen.

Le **profil de l'établissement** employant un barman : un débit de boisson (51%), indépendant (94%), de taille moyenne (6 employés).

La **fonction de barman** n'est pas la plus représentée (dans les établissements employant au moins un barman). En effet, en moyenne on compte 0.83 salarié par établissement ayant l'intitulé de poste « barman » contre 1.26 salarié ayant une fonction (principale) de « serveur ».

→ Caractéristiques du poste

Les **intitulés** les plus fréquents pour le poste sont « barman » dans 46% des cas mais aussi « serveur » pour 38%. Dans une moindre mesure, les barmen sont également appelés « employés polyvalents » (10%). Ils ont très peu de personnel à encadrer puisque 90% déclarent n'avoir aucune personne sous leurs ordres. Ceci n'est pas surprenant car les établissements employant au moins un barman sont plutôt de petite taille (45% emploient 1 ou 2 employés) et de ce fait les barmen sont souvent les seuls employés de l'établissement avec le dirigeant.

Les **tâches** liées au poste de barman sont assez diverses et plutôt spécifiques au métier. Ainsi, 91% des barmen préparent les boissons et les cocktails, 90% servent au comptoir, 75% font également le service en salle, 70% accueillent et conseillent le client et enfin plus de la moitié sont en charge de la vente et de la promotion des produits proposés au bar. En revanche, peu de barmen effectuent des tâches administratives et financières ou des tâches liées à la cuisine.

→ Temps de travail et rémunération

En 2009, le **temps de travail** moyen hebdomadaire est de 37h avec une moyenne légèrement supérieure pour les restaurants (38h).

La **rémunération annuelle brute** pour un barman en 2009 est de 16 596 €. Mais il existe des différences de salaire entre les secteurs d'activité, et en fonction du sexe et de l'âge. En effet, les restaurants et les hôtels proposent des salaires plus importants (respectivement 17 731 € et 17 292 €), les femmes gagnent 12% de moins que les hommes (15 400 € contre 17 243 € pour les hommes). Le salaire le plus élevé est atteint entre 30 et 34 ans avec 20 192 €.



Hormis les déjeuners (69%) et les dîners (37%), très peu **d'avantages en nature** sont accordés aux barmen, 20% ne bénéficient d'ailleurs d'aucun avantage. De même, les primes annuelles accordées aux barmen sont plutôt rares : seuls 40% touchent une prime d'un montant moyen de 516€.

→ Profil des barmen

Des hommes (93%), ayant eu précédemment une expérience dans la restauration (56% ont travaillé dans un restaurant, un bar ou un café indépendant). Les barmen viennent de filières assez différentes : 15% n'ont aucun diplôme, 13% ont un CAP hôtellerie restauration et 13% ont également un bac général. Les autres se répartissent dans les différentes filières professionnelles (BEP et Bac Pro).

1.2. Dénombrement des postes

Étape 1 : dénombrement des segments

Nous avons quantifié le nombre d'établissements sur chaque segment de marché considéré dans l'enquête, en dénombrant les adresses des bases de données exhaustives de CHD EXPERT.

Étape 2 : calcul du nombre d'établissements employeurs

En appliquant les taux d'emploi mesurés par l'étude au nombre d'établissements de chaque segment, nous obtenons le nombre d'établissements employant chacune des trois fonctions sur chaque segment.

Étape 3 : dénombrement du nombre de salariés

En multipliant le nombre de salariés par établissement employeur, par le nombre d'établissements employeurs (calculé lors des étapes précédentes), nous obtenons le nombre total d'employés sur chaque segment de marché considéré, et au total de la restauration hors domicile en France ¹.

Début 2009, il y aurait donc en France plus de 12.000 barmen dans 10.000 établissements (restauration commerciale uniquement).

Les barmen

	Nombre d'établissements	Taux d'emploi	Nombre d'établissements employeurs	Nombre moyen de barmen	Nombre total de barmen
Restaurants	64 466	3,1%	1 998	1,2	2 398
Brasseries et cafés-restaurants	21 103	17,4%	3 672	1,1	4 039
Hôtels	18 686	8,3%	1 551	1,1	1 706
Débites de boisson	29 727	10,2%	3 032	1,3	3 942
Total	133 982	7,7%	10 253	1,2	12 085

1. Attention, cette méthode est sommaire et ne permet pas une évaluation précise du nombre d'employés par fonction en raison de la multiplication des facteurs d'incertitude statistique, mais permet d'aboutir à une estimation raisonnable de ce nombre.

2. RÉSULTATS DÉTAILLÉS

2.1. Taux d'emploi du poste de barman

Selon le secteur d'activité

	Barman	Total
Débites de boissons	10,2%	530
Restaurants	3,1%	445
Brasseries et cafés-restaurants	17,4%	149
Hôtels	8,3%	144
Total	7,6%	1 396

Base totale interrogée : 1 396 établissements

Selon l'activité détaillée

	Barman	Total
Un bar	12,5%	272
Un restaurant	4,9%	268
Un café	7,8%	258
Une pizzeria	0,6%	177
Un hôtel restaurant	11%	100
Un café restaurant ou bar restaurant	16,9%	89
Une brasserie	18,3%	60
Un hôtel sans restaurant	2,3%	44
Total	7,6%	1 396

Base totale interrogée : 1 396 établissements

8

En 2009, le taux d'emploi des barmen en France est de l'ordre de 8 %, ce qui signifie que moins de 10 % des établissements emploient au moins un barman.

Logiquement, ce taux d'emploi est significativement plus élevé dans les brasseries et les cafés-restaurants avec 17 % et dans les débits de boisson avec 10 %.

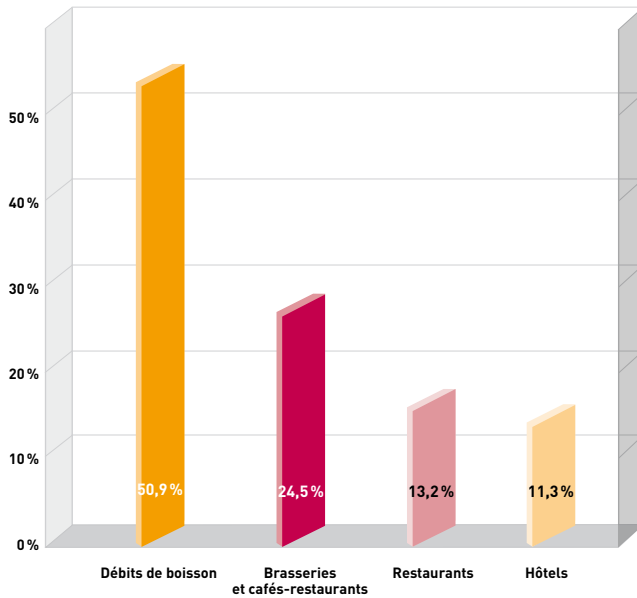
Si on regarde plus en détail, on s'aperçoit que les barmen sont employés plus fréquemment dans les brasseries (18 %), les cafés-restaurants (17 %) et les bars (13 %).



2.2. Caractéristiques des établissements employeurs

→ Activités des établissements employant au moins un barman

Activité regroupée



Base : 106 établissements employant au moins un barman

Activité détaillée

	Effectifs	%
Un bar	34	32,1%
Un café	20	18,9%
Un café restaurant ou bar restaurant	15	14,2%
Un restaurant	13	12,3%
Un hôtel restaurant	11	10,4%
Une brasserie	11	10,4%
Une pizzeria	1	0,9%
Un hôtel sans restaurant	1	0,9%
Total	106	100%

Base : 106 établissements employant au moins un barman

Logiquement les établissements employant des barmen sont avant tout des débits de boisson (51% dont 32% qui sont des bars) et dans une moins grande mesure des brasseries et cafés-restaurants (25%).

➔ Autres caractéristiques des établissements employant au moins un barman

Gestion

	Brasserie et cafés-restaurants	Restaurants	Hôtels	Débites de boisson	Total
Indépendant	92,3%	92,9%	75%	100%	94,3%
Franchisé	3,8%	-	-	-	0,9%
Membre d'une enseigne volontaire	-	-	8,3%	-	0,9%
Fait partie d'une chaîne ou d'un groupe	3,8%	7,1%	16,7%	-	3,8%
Total	26	14	12	54	106

Base : 106 établissements employant au moins un barman

Taille salariale

	Effectifs	%
Un seul	27	25,5%
2 employés	22	20,8%
3 employés	14	13,2%
4 ou 5 employés	11	10,4%
6 à 9 employés	15	14,2%
10 à 19 employés	9	8,5%
20 employés et plus	8	7,5%
Total	106	100%

Base : 106 établissements employant au moins un barman

Taille salariale : moyenne

	Brasserie et cafés-restaurants	Restaurants	Hôtels	Débites de boisson	Total
Moyenne	7,4	8,3	10,9	2,8	5,6

Base : 106 établissements employant au moins un barman

La quasi-totalité des établissements interrogés (94%) sont des indépendants, l'appartenance à une chaîne n'est significative que pour les hôtels (17%).

L'essentiel des établissements sont de petits établissements (1 ou 2 employés).

À noter que les hôtels emploient en moyenne 11 salariés contre 6 sur l'ensemble des segments.

➔ Restaurants employant au moins un barman

TMR (ticket moyen par repas)

	%
Moins de 10 €	9,8%
10 à 15 €	45,1%
15 à 20 €	11,8%
20 à 30 €	15,7%
30 à 45 €	5,9%
45 à 60 €	2%
Plus de 60 €	2%
NSP-RR*	7,8%

Nombre de couverts

	Effectifs	%
Moins de 25	7	13,7%
25 à 49	13	25,5%
50 à 99	19	37,3%
100 à 199	5	9,8%
200 ou plus	6	11,8%
NSP-RR*	1	2,0%
Total	51	100%

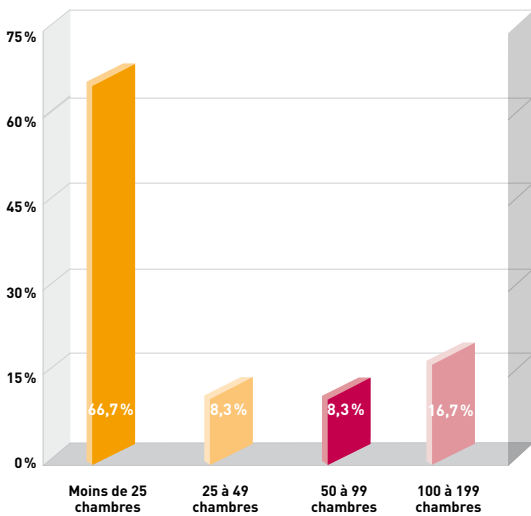
Base : 106 établissements employant au moins un barman

* Ne sait pas

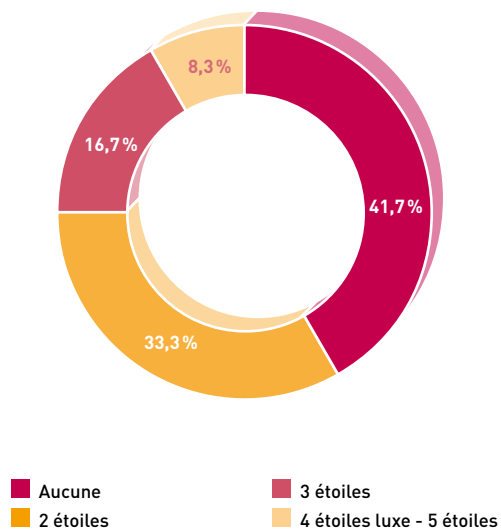
L'essentiel des établissements faisant de la restauration ont un TMR compris entre 10 et 15€ (45%) et plus de 37% servent entre 50 et 99 couverts par jour.

➔ Hôtels employant au moins un barman

Nombre de chambres



Nombre d'étoiles



Base : 12 hôtels employant au moins un barman

Un peu plus de 40% des hôtels employant des barmen n'ont aucune étoile et plus des deux tiers sont de petite taille (moins de 25 chambres).

→ Poids du barman dans les fonctions de service

Nombre de salariés par fonction

Établissements employant des barmen	Nombre moyen d'employés par établissement
Barman	0,83
Directeur de restauration	0,08
Chef de salle	0,05
Maître d'hôtel	0,10
Chef de rang	0,08
Serveur	1,26
Commis de salle	0,06

Base : 106 établissements employant au moins un barman

Les barmen représentent 34% des postes de services en salle dans les établissements où ils sont employés.

Nombre de barmen par activité

	Répondants	Moyenne
Brasseries et cafés-restaurants	14	1,1
Restaurants	9*	1,2
Hôtels	10	1,1
Débites de boisson	40	1,3
Total	73	1,2

Base : 106 établissements employant au moins un barman - * Attention effectifs faibles

En moyenne il y a 0,83 employé ayant un intitulé de poste « barman » par établissement.

Ce sont les serveurs qui sont les plus nombreux dans les établissements employant des barmen (1,26 serveur en moyenne), viennent ensuite les maîtres d'hôtel (0,10), les directeurs de restauration et les chefs de rang (0,08).

On compte en moyenne 1,2 salarié occupant la fonction de barman par établissement employant au moins un barman (quel que soit l'intitulé du poste), la moyenne étant plus élevée dans les débits de boissons (1,3).

2.3. Caractéristiques du poste de barman

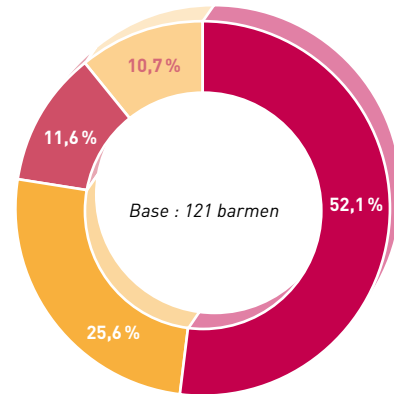
→ Intitulé exact des postes et secteur d'emploi¹

Intitulé exact du poste

	Effectifs	%
Barman	55	45,5 %
Serveur	46	38 %
Employé polyvalent	12	9,9 %
Employé toute main	5	4,1 %
Chef de salle	1	0,8 %
Cuisinier barman	1	0,8 %
Directeur de restaurant	1	0,8 %
Total	121	100 %

Base : 121 barmen

Secteur d'emploi



Pour près de la moitié des établissements interrogés (46 %), l'intitulé exact du poste de barman est « barman ».

On note cependant que 38 % utilisent l'intitulé « serveur » pour qualifier le poste de barman. Enfin, près de 10 % des établissements considèrent les barmen comme des « employés polyvalents ».

Les barmen sont essentiellement employés dans les débits de boissons (52 %) ainsi que dans les brasseries et cafés-restaurants (26 %).

→ Fonction de barman¹

Tâches incluses dans son poste

	Effectifs	%
Préparation des boissons et des cocktails	110	90,9 %
Service au comptoir	109	90,1 %
Service en salle	90	74,4 %
Accueil et conseil du client	86	71,1 %
Vente et promotion des produits proposés au bar	63	52,1 %
Gestion du stock et des boissons	45	37,2 %
Gestion de l'approvisionnement pour le bar	45	37,2 %
Fidélisation et développement de la clientèle	32	26,4 %
Autres tâches*	23	19,0 %
Total	121	100 %

* Autres tâches : nettoyage des locaux, lavage de la vaisselle, entretien du bar

Autres fonctions

	Effectifs	%
Fonctions de service	13	10,7%
Autres fonctions de cuisine	8	6,6%
Fonctions administratives et financières	1	0,8%
Aucune autre fonction que celle de barman	91	75,2%
Autres fonctions*	11	9,1%
Total	121	100%

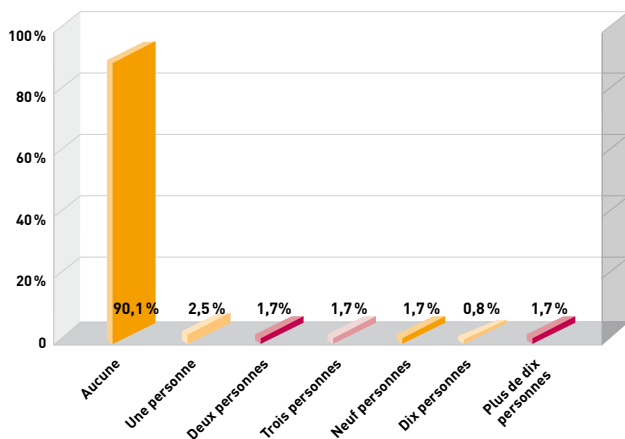
* Autres tâches : vente de tabac et de jeux, formation des barmen

Les tâches incluses dans le poste de barman sont assez diverses mais sont spécifiques à son métier : 91 % préparent des boissons et des cocktails, 90 % effectuent le service au comptoir, 74 % font le service en salle et 71 % accueillent et conseillent le client.

En revanche, les fonctions « commerciales » sont relativement peu effectuées par les barmen. En effet, seul un quart d'entre eux s'occupe de la fidélisation et du développement de la clientèle.

Pour rappel, les établissements employant des barmen sont de petits établissements (5.6 employés en moyenne), les barmen doivent non seulement préparer et servir les boissons mais aussi gérer le stock et l'approvisionnement des boissons.

→ Nombre de subordonnés des barmen¹



Très peu de barmen doivent encadrer du personnel. En effet, 90% des barmen n'ont aucune personne sous leurs ordres.

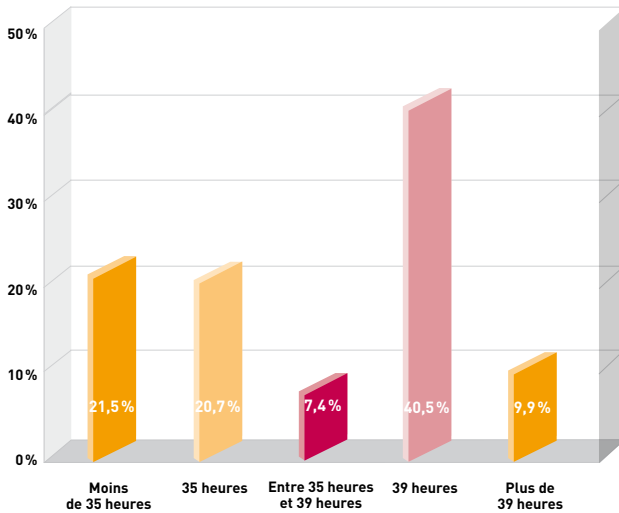
Ce résultat est assez logique car les établissements accueillant des barmen sont de petits établissements et de ce fait, les barmen sont souvent les propriétaires ou gérants des établissements.

En moyenne les barmen ont 0,6 personne sous leurs ordres.

1. Les données suivantes se situent sur la base de 121 barmen

→ Le temps de travail hebdomadaire des barmen¹

Temps de travail hebdomadaire



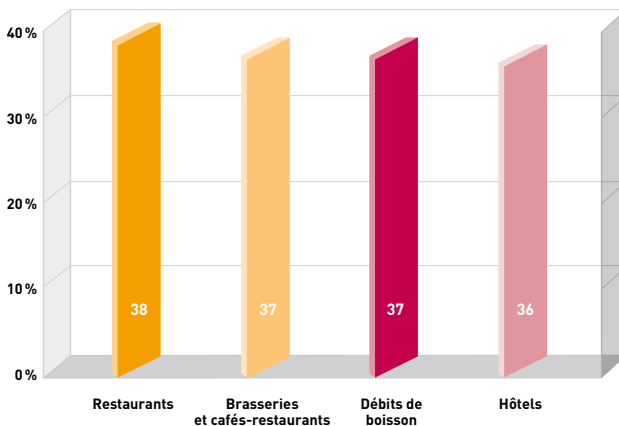
Plus de 40 % des barmen effectuent 39 heures par semaine, sachant que la moyenne est de 37 heures par semaine.

À noter cependant qu'ils sont 42% à travailler 35 heures et moins par semaine.

En moyenne les barmen travaillent 37 heures par semaine.

→ Le temps de travail hebdomadaire des barmen selon le secteur d'activité

Moyenne du temps de travail par activité



Au global, les barmen travaillent 37h en moyenne par semaine.

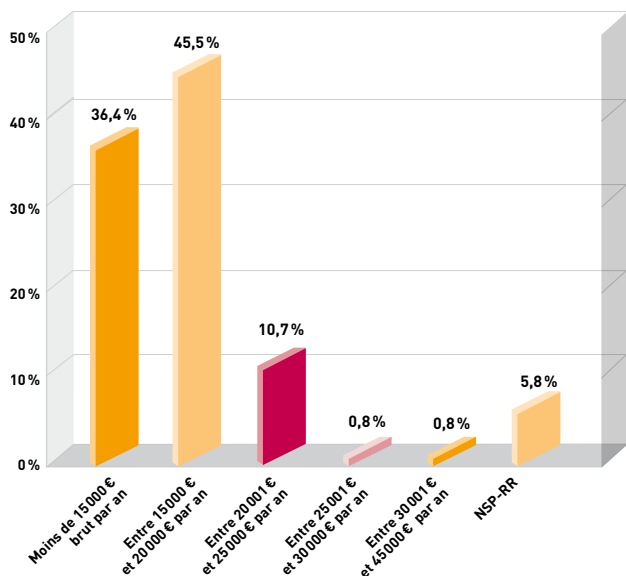
A noter que c'est dans les restaurants que les barmen travaillent le plus (38h), ceci étant certainement dû au fait qu'ils participent également aux tâches liées à la restauration.



1. Les données suivantes se situent sur la base de 121 barmen

2.4. Les rémunérations et les avantages en nature au poste de barman

→ Rémunération annuelle brute des barmen¹



Plus de 45% des barmen interrogés gagnent entre 15 000 et 20 000 € bruts par an.

La moyenne de rémunération annuelle est de 16 596 €.

→ La rémunération annuelle brute des barmen selon le secteur d'activité¹

Selon le secteur d'activité

	Répondants	Moyenne
Restaurants	13	17 731
Brasseries et cafés-restaurants	30	16 367
Débites de boisson	59	16 322
Hôtels	12	17 292
Total	114*	16 596

* Sans compter les NSP

Selon le nombre de subordonnés

	Répondants	Moyenne
Aucune	105	16 043
Une personne	3	20 833
Deux personnes	1	22 500
Trois personnes	1	17 500
Neuf personnes	2	32 500
Plus de dix personnes	2	20 000
Total	114*	16 596

* Sans compter les NSP

Les barmen n'ayant aucune personne sous leurs ordres gagnent moins que la moyenne (16 043€ contre 16 596€) alors que les barmen dirigeant une ou plusieurs personnes gagnent plus que la moyenne : le salaire est donc plus important en fonction du degré de responsabilité du barman.

De plus, les salaires des barmen sont plus importants dans les restaurants (17 731€) et dans les hôtels (17 292€) ce qui est probablement dû au fait que leurs tâches sont plus importantes dans ces types d'établissements.

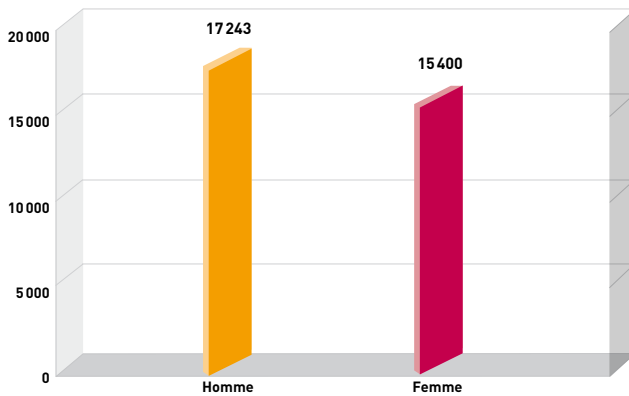
1. Les données suivantes se situent sur la base de 121 barmen

➔ La rémunération annuelle brute des barmen selon l'âge et le sexe¹

Selon l'âge

	Répondants	Moyenne
Moins de 25 ans	21	15 810
25-29 ans	31	15 823
30-34 ans	13	20 192
35-39 ans	16	17 031
40-44 ans	14	15 250
45-49 ans	5	17 600
50-54 ans	8	17 625
55-59 ans	6	15 333
Total	114	16 596

Selon le sexe



À fonction égale, les hommes gagnent 12% de plus que les femmes.

En moyenne, le salaire le plus élevé est atteint vers 30-34 ans avec un salaire annuel brut de 20 192 €.

À noter que plus les barmen sont âgés moins ils gagnent (seulement 15 333 € pour les 55-59 ans contre 15 810 € pour les moins de 25 ans).



1. Les données suivantes se situent sur la base de 121 barmen

→ La rémunération annuelle brute des barmen selon le diplôme¹

Selon le niveau d'études

	Répondants	Moyenne
Aucun diplôme	17	16 000
CAP professionnel	8	15 875
CAP hôtellerie-restauration	13	16 846
BEP hôtellerie-restauration	14	17 929
BAC général	15	16 367
BAC professionnel	10	19 150
BAC hôtellerie-restauration	5	16 600
BTS hôtellerie-restauration	2	17 750
Autres BAC+2 professionnel	1	13 000
NSP-RR	29	15 672
Total	114	16 596

*Sans compter les NSP

Les barmen ayant un BAC professionnel comme diplôme le plus élevé sont les mieux payés avec 19 150 € annuels bruts en moyenne.

→ Les avantages en nature des barmen¹

Selon le secteur d'activité

	Restaurants	Brasseries et cafés-restaurants	Débits de boisson	Hôtels	Total
Déjeuner pris sur place	92,9%	93,5%	52,4%	61,5%	68,6%
Dîner pris sur place	64,3%	45,2%	25,4%	46,2%	37,2%
Indemnités compensatrices pour les repas	-	-	-	30,8%	3,3%
Chèques restaurant	-	3,2%	7,9%	-	5,0%
Logement de fonction	-	3,2%	3,2%	-	2,5%
Blanchisserie	21,4%	3,2%	3,2%	38,5%	9,1%
Véhicule de fonction	7,1%	-	1,6%	-	1,7%
Mutuelle santé ou vieillesse	14,3%	6,5%	14,3%	30,8%	14%
Participation	7,1%	3,2%	4,8%	23,1%	6,6%
13 ^e mois (14 ^e , etc.)	-	3,2%	-	23,1%	3,3%
Prime annuelle (de Noël, etc.)	14,3%	12,9%	3,2%	23,1%	9,1%
Aucun	-	3,2%	34,9%	7,7%	19,8%
NSP-RR	7,1%	-	6,3%	-	4,1%
Total	14	31	63	13	121

Les seuls avantages notables dont bénéficient les barmen sont les déjeuners sur place (69 %) et les dîners (37 %).

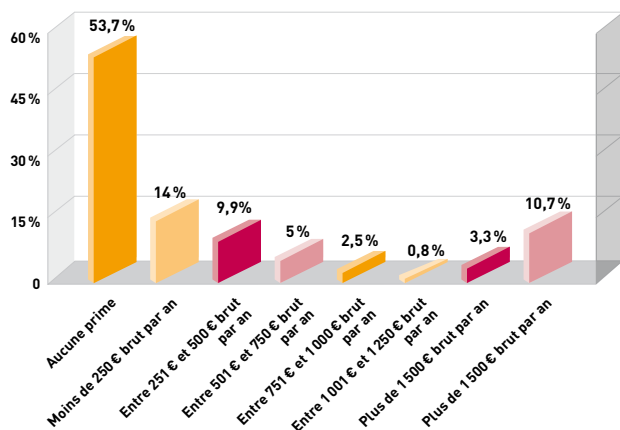
À noter qu'ils sont près de 20 % à ne bénéficier d'aucun avantage en nature.

1. Les données suivantes se situent sur la base de 121 barmen

Les barmen qui peuvent prendre leur déjeuner sur place sont significativement plus nombreux dans les brasseries et cafés-restaurants (94 %).

Les barmen travaillant dans les débits de boissons sont plus nombreux à n'avoir aucun avantage en nature (35 %).

→ Les primes annuelles des barmen¹



Peu de primes annuelles sont accordées aux barmen. En effet, ils sont 54 % à ne bénéficier d'aucune prime annuelle.

La prime moyenne accordée aux barmen tous segments confondus est de 516€ (sans tenir compte des réponses inexploitable et de ceux qui ne touchent pas de prime). Sans compter les réponses inexploitable, le taux de prime est de 40 %.

→ Les primes annuelles des barmen selon les variables d'emploi¹

Selon le secteur d'activité

	Répondants	Moyenne
Restaurants	5	705
Brasseries et café-restaurants	12	707
Débits de boisson	23	326
Hôtels	3	900
Total	43*	517

* Hors "NSP" et "aucune prime"

La prime accordée aux barmen est inférieure à la moyenne dans les débits de boissons (326€ contre 517€ au global).

Selon le nombre de subordonnés

	Répondants	Moyenne
Aucune	38	459
Une personne	2	501
Deux personnes	1	1 700
Trois personnes	1	376
Neuf personnes	1	1 700
Total	43*	517

* Hors "NSP" et "aucune prime"

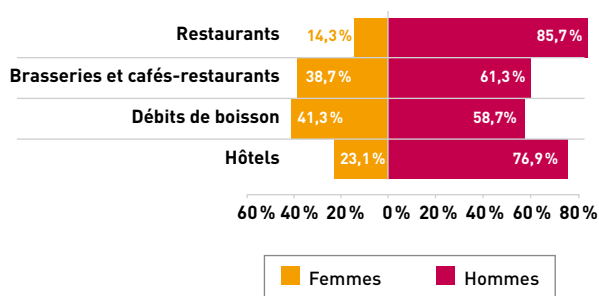
Logiquement, les barmen encadrant du personnel ont une prime plus élevée que les barmen sans subordonné.

1. Les données suivantes se situent sur la base de 121 barmen

3.5. Le profil du poste de barman

→ Sexe des employés¹

Répartition des sexes selon le secteur d'activité



Les hommes sont plus nombreux à être employés en tant que barman. Au global il y a 65 % d'hommes contre 25 % de femmes.

C'est au sein des restaurants que la différence est la plus importante : 86 % d'hommes contre 14 % de femmes.

→ Âge des employés¹

Répartition des âges selon le secteur d'activité

	Restaurants	Brasseries et cafés-restaurants	Débits de boisson	Hôtels
Moins de 25 ans	7,1 %	25,8 %	17,5 %	15,4 %
25 à 29 ans	35,7 %	29 %	27 %	23,1 %
30 à 34 ans	21,4 %	9,7 %	9,5 %	15,4 %
35 à 39 ans	-	12,9 %	14,3 %	23,1 %
40 à 44 ans	14,3 %	6,5 %	14,3 %	15,4 %
45 à 49 ans	14,3 %	-	3,2 %	7,7 %
50 à 54 ans	7,1 %	6,5 %	9,5 %	-
55 à 59 ans	-	9,7 %	4,8 %	-

On note que les 25-29 ans sont les plus représentés dans le poste de barman (28 % en moyenne).

À noter également que les barmen de 45-49 ans sont significativement plus représentés dans les restaurants (14 %).

1. Les données suivantes se situent sur la base de 121 barmen

➔ Expérience professionnelle des employés¹

	Effectifs - Expérience dans la vie active	%	Effectifs - Expérience dans la restauration	%	Effectifs - Expérience dans le métier	%	Effectifs - Expérience dans l'établissement	%
Moins de 5 ans	21	17,4%	35	28,9%	45	37,2%	78	64,5%
5 à 9 ans	25	20,7%	27	22,3%	23	19%	27	22,3%
10 à 14 ans	22	18,2%	15	12,4%	15	12,4%	11	9,1%
15 à 19 ans	8	6,6%	10	8,3%	8	6,6%	1	0,8%
20 à 24 ans	6	5%	4	3,3%	4	3,3%	2	1,7%
25 à 29 ans	6	5%	5	4,1%	5	4,1%	1	0,8%
30 à 34 ans	5	4,1%	3	2,5%	2	1,7%	-	-
35 à 39 ans	5	4,1%	4	3,3%	4	3,3%	1	0,8%
45 ans et plus	1	0,8%	-	-	-	-	-	-
NSP-RR	22	18,2%	18	14,9%	15	12,4%	-	-
Total	121	100%	121	100%	121	100%	121	100%

Ce tableau récapitule successivement pour l'ensemble des barmen la répartition des employés selon :

- le nombre d'années d'expérience professionnelle depuis le début de sa vie active
- le nombre d'années d'expérience dans le secteur de la restauration
- le nombre d'années d'expérience dans le métier actuel
- l'ancienneté dans l'établissement actuel

➔ Niveaux d'étude des employés¹

Niveaux d'étude selon le secteur d'activité

	Restaurants	Brasseries et cafés- restaurants	Débits de boisson	Hôtels	Total
Aucun diplôme	35,7%	6,5%	14,3%	15,4%	14,9%
CAP professionnel	-	6,5%	6,3%	15,4%	6,6%
CAP hôtellerie-restauration	14,3%	22,6%	11,1%	-	13,2%
BEP hôtellerie-restauration	7,1%	19,4%	7,9%	15,4%	11,6%
BAC général	14,3%	6,5%	15,9%	15,4%	13,2%
BAC professionnel	7,1%	6,5%	9,5%	7,7%	8,3%
BAC hôtellerie-restauration	-	-	4,8%	15,4%	4,1%
BTS hôtellerie-restauration	-	-	1,6%	7,7%	1,7%
Autres Bac+2 professionnel	-	3,2%	-	-	0,8%
NSP-RR	21,4%	29%	28,6%	7,7%	25,6%
Total	14	31	63	13	121

Près de 15% des barmen n'ont aucun diplôme et 13% ont soit un CAP professionnel soit un BAC général. A noter que près du quart des barmen n'a pas répondu à la question.

Les barmen n'ayant aucun diplôme sont significativement plus nombreux dans les restaurants que dans les autres catégories d'établissements.

1. Les données suivantes se situent sur la base de 121 barmen

→ Évolution de carrière¹

Évolution de carrière selon le secteur d'activité

	Restaurants	Brasseries et cafés-restaurants	Débites de boisson	Hôtels	Total
Un restaurant, une brasserie	50 %	51,6 %	38,1 %	38,5 %	43 %
Un autre employeur privé	7,1 %	22,6 %	15,9 %	38,5 %	19 %
Un autre employeur public	7,1 %	-	6,3 %	-	4,1 %
Un hôtel ou un hôtel restaurant indépendant	-	-	4,8 %	-	2,5 %
Aucun, c'est son premier emploi salarié	14,3 %	16,1 %	14,3 %	15,4 %	14,9 %
NSP-RR	21,4 %	9,7 %	20,6 %	7,7 %	16,5 %
Total	14	31	63	13	121

On peut noter que 15% des barmen occupent leur premier emploi salarié, cette proportion étant la même, quel que soit le domaine d'activité.

Pour la majorité des barmen ayant déjà eu d'autres emplois avant le poste actuel, l'employeur précédent étant le plus souvent un restaurant ou une brasserie (43%) ; cette proportion s'élève à 52% pour les barmen travaillant aujourd'hui dans une brasserie ou un café.

1. Les données suivantes se situent sur la base de 121 barmen



Notes

A large area of horizontal dotted lines for taking notes, spanning most of the page width.



L'Observatoire >>
de l'Hôtellerie et la Restauration

OPCA Fafih
Observatoire de l'Hôtellerie et la Restauration
3, rue de la Ville l'Évêque
75008 Paris
Tél. : 01 40 17 20 20 - Fax : 01 40 17 20 24
observatoire@fafih.com

Pour en savoir plus :
www.fafih.com
