

Management du service en restauration

Domaine : Service en restauration

Appellations

- Responsable de banquets
- Chef de room service
- Assistant maître d'hôtel
- Responsable des petits-déjeuners
- Responsable de salle
- Second maître d'hôtel
- Maître d'hôtel
- Maître d'hôtel sommelier
- Premier maitre d'hôtel

Accès au métier

Conditions d'accès au métier Les conditions pour pouvoir postuler / s'orienter vers ce métier Cet emploi/métier est accessible avec un Brevet de Technicien-BT- ou Brevet de Technicien Supérieur-BTS- en hôtellerie et restauration complété par une expérience professionnelle dans le domaine. La pratique d'une ou de plusieurs langue(s) étrangère(s) en particulier l'anglais peut être demandée.

Conditions d'exercice

Conditions d'exercice du métier Environnement et modalités d'exercice de ce métier L'activité de cet emploi /métier s'exerce au sein de restaurants ou d'établissements hôteliers (room service) en contact avec les clients et en relation avec différents interlocuteurs (directeur de restaurant, cuisinier, ...). Elle peut varier selon le type de structure (taille, catégorie, ...). Elle implique une station debout prolongée. Elle peut s'exercer en horaires irréguliers, les weekends, jours fériés, de nuit et être soumise à des pics d'activité et de saisonnalité. Le port d'une tenue professionnelle peut être exigé.

Activités de base

Activités de Base Activités quotidiennes fondamentales Accueillir le client, l'installer à une table de son choix ou selon les disponibilités de la salle et lui présenter la carte Conseiller le client sur le choix des plats selon ses

préférences, les suggestions du jour et prendre la commande Contrôler le déroulement du service en salle et intervenir selon les besoins (régulation liaison salle-cuisine, ...) Cordonner l'activité du personnel de salle (planning, recrutement, ...) Enregistrer les réservations et préparer le plan de salle (dressage des tables, décoration, ...)

Compétences de base

Compétences de Base Compétences quotidiennes fondamentales Modalités d'accueil de la clientèle Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Techniques de management

Activités spécifiques

Activités spécifiques avec compétences associées Les principales tâches spécifiques liées à ce métier avec les compétences spécifiques nécessaires. Apporter un appui au personnel du service en salle et mettre en place si nécessaire des mesures correctives Banquets Conseiller le client sur un choix de vin et en effectuer le service Effectuer des opérations de finition de plats (découpage, flambage, ...) et les présenter au client