

Service en restauration

Domaine : Service en restauration

Appellations

- Serveur en restauration
- Serveur de banquet
- Serveur de restaurant
- Serveur de room service
- Commis de salle
- Demi-chef de rang
- Garçon de restaurant
- Hôte de salle
- Commis de restaurant
- Chef de rang

Accès au métier

Conditions d'accès au métier Les conditions pour pouvoir postuler / s'orienter vers ce métier Cet emploi/métier est accessible avec une expérience professionnelle dans le domaine. Il est également accessible avec un Brevet de Technicien-BT- ou un Brevet de Technicien Supérieur-BTS- en hôtellerie. 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 la clientèle et en relation avec différents interlocuteurs (personnel de cuisine, maître d'hôtel, ...). Elle peut varier selon le type de structure (taille, catégorie, ...). L'activité implique le port et la manipulation de plats chauds et 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 à son arrivée au restaurant, l'installer et lui présenter la carte des menus Conseiller le client sur le choix de plats (goûts, suggestions du jour, ...) prendre la commande et la transmettre en cuisine Effectuer le service des plats et des boissons selon le déroulement du service (contraintes de la salle et de la cuisine) Préparer la salle de restaurant et dresser les tables pour le service Présenter la note au client et procéder à l'encaissement

Compétences de base

Compétences de Base Compétences quotidiennes fondamentales Lecture de plan de salle Modalités d'accueil de la clientèle Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Techniques de dressage de table Techniques de service des plats

Activités spécifiques

Activités spécifiques avec compétences associées Les principales tâches spécifiques liées à ce métier avec les compétences spécifiques nécessaires. A la française A la russe (au guéridon) A l'anglaise A l'assiette Coordonner l'activité d'une équipe Effectuer la préparation de plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts, ...) Effectuer l'entretien des verres et des couverts (à la vapeur, au vinaigre, ...) et le rangement de la vaisselle Préparer des boissons (chaudes, froides, cocktails, ...) et effectuer le service du bar Présenter la carte des vins et conseiller le client sur le choix d'un vin