

❖ Appellations

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Assistant / Assistante maître d'hôtel | <input type="checkbox"/> Responsable de salle |
| <input type="checkbox"/> Chef de room service | <input type="checkbox"/> Responsable des banquets |
| <input type="checkbox"/> Maître / Maîtresse d'hôtel | <input type="checkbox"/> Responsable des petits-déjeuners |
| <input type="checkbox"/> Maître d'hôtel sommelier / Maîtresse d'hôtel sommelière | <input type="checkbox"/> Second maître / Seconde maîtresse d'hôtel |
| <input type="checkbox"/> Premier maître / Première maîtresse d'hôtel | |

❖ Définition

Accueille, place à leur table et conseille les clients d'un restaurant. Supervise le service en salle (organisation, coordination de l'équipe, ...) selon la charte qualité de l'établissement et les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Peut effectuer le service des vins et la finition des plats.

❖ Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible à partir d'un CAP/ BEP en hôtellerie et restauration complété par une expérience professionnelle en services hôteliers.

Un Bac technologique ou un BTS en hôtellerie restauration peut en faciliter l'accès.

Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers.

La pratique d'une ou plusieurs langue(s) étrangère(s), en particulier l'anglais, peut être requise.

L'utilisation de l'outil informatique (logiciel de réservation, tableur, ...) peut être requise.

❖ Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants (traditionnels, gastronomiques, ...) ou d'hôtels (room service) en contact avec la clientèle, en relation avec le directeur de restaurant, le personnel de cuisine et de restauration.

Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, les fins de semaine, jours fériés, en soirée et est soumise à des pics d'activité (« coup de feu »).

Le port d'un uniforme peut être requis.

❖ Compétences de base

Savoir-faire	Savoirs
<input type="checkbox"/> Organiser un planning du personnel <input type="checkbox"/> Enregistrer les réservations et actualiser le plan d'occupation des tables, des salles du restaurant	C <input type="checkbox"/> Logiciels de réservation Cs <input type="checkbox"/> Préparations culinaires de base

❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Accueillir le client à son arrivée au restaurant, l'installer à une table et lui présenter la carte <input type="checkbox"/> Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour et prendre sa commande <input type="checkbox"/> Organiser et contrôler le service en salle (dressage des tables, liaison salle-cuisine, ...)	Ec Es Cs	<input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire <input type="checkbox"/> Langue étrangère - Anglais

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Réaliser un service en salle	R	<input type="checkbox"/> Techniques de port de plateaux/plats
<input type="checkbox"/> Effectuer des opérations de finition des plats <input type="checkbox"/> Réaliser des opérations de découpage (viande, poisson...) <input type="checkbox"/> Réaliser des opérations de flambage	R R R	
<input type="checkbox"/> Conseiller les clients sur un choix de vin selon les plats choisis et effectuer le service	Er	<input type="checkbox"/> Oenologie <input type="checkbox"/> Sommellerie
<input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks <input type="checkbox"/> Choisir les vins	C Ae	<input type="checkbox"/> Types de cépages (ampélographie) <input type="checkbox"/> Gestion des stocks et des approvisionnements <input type="checkbox"/> Logiciels de gestion de stocks
<input type="checkbox"/> Coordonner la logistique d'un événement	Ec	<input type="checkbox"/> Organisation d'événements <input type="checkbox"/> Chiffrage/calcul de coût
<input type="checkbox"/> Réaliser le comptage des fonds de caisses	C	
<input type="checkbox"/> Recruter du personnel <input type="checkbox"/> Former du personnel à des procédures et techniques	E Sr	

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Établissement de restauration mobile (bateau de croisière, train, ...) <input type="checkbox"/> Hôtel		

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Mess (Armée) <input type="checkbox"/> Restaurant gastronomique <input type="checkbox"/> Restaurant traditionnel 		

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
Aucun emploi métier proche répertorié pour cette fiche ROME	

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
<p>G1802 - Management du service en restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations 	<p>E1107 - Organisation d'évènementiel</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations
<p>G1802 - Management du service en restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations 	<p>G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations
<p>G1802 - Management du service en restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations 	<p>G1402 - Management d'hôtel-restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations
<p>G1802 - Management du service en restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations 	<p>G1804 - Sommellerie</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations
<p>G1802 - Management du service en restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations 	<p>K2111 - Formation professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formateur / Formatrice hôtellerie restauration