

❖ Appellations

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Chef de rang | <input type="checkbox"/> Garçon / Serveuse de restaurant |
| <input type="checkbox"/> Chef de rang de room service | <input type="checkbox"/> Hôte / Hôtesse de salle |
| <input type="checkbox"/> Commis / Commise de restaurant | <input type="checkbox"/> Serveur / Serveuse de banquet |
| <input type="checkbox"/> Commis / Commise de room service | <input type="checkbox"/> Serveur / Serveuse de restaurant |
| <input type="checkbox"/> Commis / Commise de salle | <input type="checkbox"/> Serveur / Serveuse de room service |
| <input type="checkbox"/> Commis / Commise de salle runner | <input type="checkbox"/> Serveur / Serveuse en restauration |
| <input type="checkbox"/> Commis de salle tournant / Commise de salle tournante | <input type="checkbox"/> Serveur / Serveuse petit déjeuner |
| <input type="checkbox"/> Demi-chef de rang | |

❖ Définition

Effectue les opérations de service des plats (dressage des tables, accueil des clients, prise de commandes, ...) au sein d'un établissement de restauration selon la charte qualité de l'établissement et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Peut effectuer la préparation de plats simples.

Peut coordonner une équipe.

❖ Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac (Bac professionnel, technologique, ...) en services hôteliers et dans les métiers de la restauration et de l'hôtellerie.

Il est également accessible avec une expérience professionnelle dans les mêmes secteurs sans diplôme particulier.

Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers ou de très courte durée (extra).

La pratique d'une ou plusieurs langue(s) étrangère(s), en particulier l'anglais, 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, le personnel de cuisine, le maître d'hôtel, le directeur de restaurant.

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 »).

La rémunération est constituée d'un fixe parfois associé à des pourboires ou des avantages (repas, logement, ...).

L'activité implique le port et la manipulation de plats chauds et la station debout prolongée.

Le port d'un uniforme peut être requis.

❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Dresser les tables <input type="checkbox"/> Réaliser la mise en place de la salle et de l'office <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"/> Traiter une commande <input type="checkbox"/> Saisir une commande sur informatique <input type="checkbox"/> Réaliser un service en salle <input type="checkbox"/> Veiller à la satisfaction d'un client <input type="checkbox"/> Encaisser le montant d'une vente <input type="checkbox"/> Débarrasser une table <input type="checkbox"/> Nettoyer une salle de réception	Ec R Ec Es C C R Ce C R R	<input type="checkbox"/> Principes de la relation client <input type="checkbox"/> Typologie du client <input type="checkbox"/> Lecture de plan de salle <input type="checkbox"/> Techniques de dressage de table <input type="checkbox"/> Techniques de port de plateaux/plats <input type="checkbox"/> Techniques de comptage <input type="checkbox"/> Techniques de service des plats <input type="checkbox"/> Préparations culinaires de base <input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire <input type="checkbox"/> Règles et consignes de sécurité <input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement <input type="checkbox"/> Caisse informatisée <input type="checkbox"/> Techniques de mémorisation <input type="checkbox"/> Langue étrangère - Anglais

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Effectuer le service de plats à table selon les techniques spécifiques (à l'assiette, à la française, à l'anglaise, ...)	R	<input type="checkbox"/> Techniques de service à l'anglaise <input type="checkbox"/> Techniques de service à l'assiette <input type="checkbox"/> Techniques de service à la française <input type="checkbox"/> Techniques de service à la russe (au guéridon) <input type="checkbox"/> Techniques de service à l'assiette clochée
<input type="checkbox"/> Enregistrer les réservations et actualiser le plan d'occupation des tables, des salles du restaurant <input type="checkbox"/> Organiser et contrôler le service en salle (dressage des tables, liaison salle-cuisine, ...)	Cs Cs	
<input type="checkbox"/> Présenter la carte des vins, conseiller les clients et prendre la commande	Ec	<input type="checkbox"/> Oenologie <input type="checkbox"/> Sommellerie <input type="checkbox"/> Association mets/vins
<input type="checkbox"/> Préparer des plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts, ...)	R	<input type="checkbox"/> Découpe manuelle de fromage

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Préparer des boissons chaudes ou froides <input type="checkbox"/> Réaliser un service au bar	R R	<input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de bar <input type="checkbox"/> Caractéristiques des alcools
<input type="checkbox"/> Réaliser l'entretien des verres et des couverts (à la vapeur, au vinaigre, ...) et le rangement de la vaisselle <input type="checkbox"/> Ranger une réserve <input type="checkbox"/> Réceptionner et contrôler des produits (quantité, conformité, état, ...)	R R C	
<input type="checkbox"/> Lutter contre le gaspillage alimentaire <input type="checkbox"/> Optimiser les consommations d'énergie	Rs R	<input type="checkbox"/> Critères de tri sélectif <input type="checkbox"/> Gestion des déchets
<input type="checkbox"/> Coordonner l'activité d'une équipe	Es	

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Établissement de restauration mobile (bateau de croisière, train, ...) <input type="checkbox"/> Hôtel <input type="checkbox"/> Mess (Armée) <input type="checkbox"/> Restaurant à thème <input type="checkbox"/> Restaurant gastronomique <input type="checkbox"/> Restaurant traditionnel	<input type="checkbox"/> Évènementiel	<input type="checkbox"/> Travail en extra

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
G1803 - Service en restauration ■ Toutes les appellations	G1603 - Personnel polyvalent en restauration ■ Toutes les appellations

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
G1803 - Service en restauration <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	G1801 - Café, bar brasserie <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
G1803 - Service en restauration <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations
G1803 - Service en restauration <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	G1402 - Management d'hôtel-restaurant <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations
G1803 - Service en restauration <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	G1403 - Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations
G1803 - Service en restauration <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	G1802 - Management du service en restauration <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations
G1803 - Service en restauration <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	G1804 - Sommellerie <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations