

FICHE METIER

Serveur (se) de Restaurant

Secteur Professionnel : Hôtellerie -Restauration



Activités liées au Métier

En quoi consiste le métier ?
Comment se pratique-t-il ?

Au sein d'un établissement, ce métier consiste à accueillir et servir des clients.

Quelles sont les différentes tâches réalisées ?

Les différentes tâches réalisées sont :

- Entretien des locaux
- Dressage des tables au restaurant
- Accueil des clients
- Prise de commande
- Service des plats
- Débarrassage des tables
- Effectuer les encaissements

Compétences et Qualités requises

Quelles qualités morales nécessitent le métier ?

Ce métier nécessite des qualités de discrétion, de politesse, de rigueur, de ponctualité, de savoir vivre et de communication.

Quelles qualités physiques nécessitent le métier ?

Ce métier demande une bonne condition physique générale

Quelles compétences doivent être mises en œuvre ?

- Savoir travailler en équipe
- Modalité d'accueil
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Techniques de dressage de tables
- Techniques de service des plats
- Lecture de plan de salle et mémorisation des commandes
- Procédures d'encaissement
- Saisies de commande sur informatique

Formation

Quels diplômes permettent d'exercer ce métier ?

CAP Restaurant et BAC PRO Commercialisation et Service en Restauration

Quelles filières de formation sont possibles pour y parvenir ?

Les filières de formation sont :

- Formation initiale en LP
- Par la voie de l'apprentissage

Le métier permet-il (ou exige-t-il) une formation continue ?

Il est souhaitable de suivre des formations tout au long de la vie pour une évolution favorable

Conditions de travail

Le travail est-il sédentaire ou mobile ? Mobile

Est-ce un travail d'équipe, ou seul ? Travail d'équipe

Comment se répartit le temps de travail sur la journée, sur la semaine ? Il s'exerce en horaire fractionné (2 services par jour), les fins de semaine, les jours fériés et est soumis à des pics d'activités suivant les établissements

Employeurs et lieux d'exercice du métier

Type d'établissement,
Caractère annuel ou saisonnier

Zone géographique sur Nantes, en France et à l'étranger

Restauration traditionnelle, à thème, gastronomique en fonction de la zone touristique d'activités. Cette activité peut s'exercer sur le territoire national comme à l'étranger.

Salaire

A quel salaire débute-t-on ?
Le SMIC hôtelier associé à des pourboires

Quelle évolution de salaire connaît-on en général ?

Elle est fonction de l'évolution de la carrière et des responsabilités.

Débouchés, évolution de carrière :

Ce métier permet-il de trouver facilement du travail ?

Peut-on espérer facilement une promotion ? Laquelle ?

Les métiers de la Restauration offrent d'innombrables débouchés et de promotion. L'évolution de carrière peut être très rapide en fonction de la motivation du candidat. En effet, après un poste de serveur de restaurant, le candidat pourra devenir Chef de Rang puis Maître d'Hôtel.

Photo(s) relatives au métier



Autres métiers associés du secteur

Autres appellations :

- Commis de Salle
- Commis débarrasseur

Métiers connexes :

- Commis sommelier
- Commis Barman.

