



Serveur(euse) en restaurant

Occuper un poste indispensable dans la vie d'un restaurant et en être la clé de sa réputation.



© Ghislaine Laussel/FDME

VOUS FORMER

Actif(ve) dans la vie d'un établissement de restauration, vous accompagnerez le client de l'accueil jusqu'au conseil et au service de la prestation culinaire.

À l'arrivée des clients, vous les accueillez avec amabilité et vous les placez en fonction du nombre de convives à table. Vous prenez les commandes et êtes capable d'expliquer les ingrédients de chaque plat présent à la carte.

En cuisine, vous déposez les commandes et soulignez les recommandations spéciales : préparations sans sauce, type de cuisson des viandes, etc.

Vous assurez le service à table et vous veillez à ce que les clients ne manquent ni de pain, ni d'eau, ni de condiments. Après le départ des convives, vous débarrassez les tables et vous préparez la salle pour le prochain service.

Vous assurez un service en établissant une relation qualité avec les clients en étant attentif(ve) à leurs demandes, parfois exigeantes. Premier point de contact avec le restaurant, c'est sur vous que repose une part importante de la satisfaction du client, et donc par effet de ricochet du bouche-à-oreille et de la réputation du restaurant.

Vous trouverez votre place car tous les commerces de la restauration, du plus huppé au plus modeste, ont besoin d'un ou plusieurs serveurs(ses) : grands restaurants et restaurants familiaux, restauration rapide, restauration collective, résidences de vacances...

Dans tous les cas, vous devez vous adapter aux horaires de l'établissement et aux pics d'activité selon les saisons. Vous êtes amené(e) à travailler tard dans la nuit, le dimanche ou encore les jours fériés. Vous pourrez vous spécialiser en serveur(se) saisonnier, et vous déplacer en fonction de l'afflux touristique : en hiver à la montagne, en été à la mer.

Avec de l'expérience, vous pourrez devenir responsable de salle ou chef(fe) de rang. Vous pourrez évoluer vers de nombreux métiers de la restauration et de l'hôtellerie avec de l'expérience (maître d'hôtel, œnologue,...). Vos perspectives d'évolution seront plus importantes dans les grands restaurants et dans les grandes chaînes qui proposent différents postes hiérarchisés.

QUALITÉS REQUISES

Vous devez savoir vous rendre disponible à tout moment du service. Vous êtes dynamique et souriant(e) pour donner une bonne image du lieu aux clients. Vous savez faire preuve de sang froid. Vous êtes habile de vos mains.

Vous disposez d'une bonne forme physique pour faire face aux fortes cadences de travail. Vous avez de la curiosité pour la cuisine et l'art culinaire en général.





LES ÉCOLES QUI VOUS FORMENT

