

Formation Serveur de restaurant

Posté par: formations-concours

Publiée le : 12/11/2008 10:18:55

Le serveur de restaurant prépare la salle, assure le service des repas et la desserte des tables. Dans un petit restaurant, le serveur est responsable de toute la salle.

Dans la restauration classique ou de luxe, le serveur diplômé est appelé commis de restaurant. Il est placé sous l'autorité d'un chef de rang et d'un maître d'hôtel.

Description des tâches / conditions de travail Avant le service, il balaye et lave la salle de restaurant, il s'assure de la propreté de la vaisselle du jour, il fait la cave (sélection des vins à monter en salle). Il dresse et agence les tables en vue du service. Il dispose les nappes et les serviettes, met les couverts. Il agrémente les tables (fleurs, bougies). Une fois la mise en place terminée, le service de la clientèle commence. Le serveur accueille les clients et les installe à une table en tenant compte des observations. Il leur propose la carte et les conseille sur le choix des vins. Il donne des explications sur les plats proposés, prend les commandes et les transmet aux cuisines. Il change les assiettes et les couverts aussi souvent que nécessaire. Il présente l'addition, encaisse celle-ci et rend la monnaie. Il débarrasse les tables, nettoie et range la salle. Il remet le linge de table au service de nettoyage. Le serveur de restaurant travaille seul ou en équipe. Il est constamment debout. Une tenue irrégulière est exigée. Il peut être amené à prendre des commandes dans une langue étrangère. Les horaires et le rythme de travail quotidien sont liés aux heures d'ouverture du restaurant et à l'affluence. Il travaille en soirée ainsi que le dimanche et les jours fériés. Il a alors des jours de repos en semaine. L'emploi est souvent saisonnier dans les régions touristiques. Il peut travailler dans différents types d'entreprise : hôtels-restaurants, restaurants, brasseries, entreprises assurant la restauration à bord des trains et entreprises de transport maritime. **Salaires / revenus** Dans la restauration le salaire de base d'un débutant est le SMIC. Une partie du salaire est parfois calculée à partir d'un pourcentage du chiffre d'affaires. Dans ce métier la pratique du pourboire est encore monnaie courante.

Evolution professionnelle Le serveur peut, avec de l'expérience, devenir gérant de restaurant. Le commis de restaurant peut devenir chef de rang ou maître d'hôtel. Il peut aussi créer son propre restaurant en s'appuyant sur la réputation de l'entreprise où il fut salarié et à condition de rejoindre un cuisinier de qualité et une région d'implantation judicieuse. **Etudes / formations** Dans le domaine de la restauration il existe de nombreuses qualifications professionnelles. Citons :

- les CAP restaurant, services hôteliers, cuisine et agent polyvalent de restauration,
- le BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie, dominante production culinaire ou production de services,
- le bac technologique hôtellerie

C'est aussi un secteur où l'on peut encore se former auprès d'un employeur.

Néanmoins le titulaire d'un diplôme professionnel est toujours mieux armé pour progresser dans le métier. Même si cette condition n'est pas suffisante.