PostÃ© par: formations-concours
Publiée le : 13/11/2008 15:33:50

Dans le cadre de la gestion dâ€™un restaurant et non dâ€™un hÃ´tel, comme la dÃ©nomination du mÃ©tier le laisserait entendre, le maÃ®tre d'hÃ´tel coordonne diffÃ©rentes activitÃ©s allant de l'accueil des clients Ã la commande des provisions. La prÃ©sence dâ€™un maÃ®tre dâ€™hÃ´tel dans un restaurant est fonction du degrÃ© de luxe de lâ€™Ã©tablissement.Â

Description des tÃ¢ches / conditions de travail Le maÃ®tre dâ€™hÃ´tel est responsable de lâ€™accueil du client. Il lui indique une table, il prend la commande en Ã©mettant des suggestions, notamment sur le vin le mieux appropriÃ©. Le chef de rang et les serveurs ou commis sont sous sa responsabilitÃ©.
Le maÃ®tre dâ€™hÃ´tel transmet la commande du client au chef de rang et veille Ã son exÃ©cution. Au cours du repas, il sâ€™assure que le client est satisfait.
Parfois il effectue devant le client des prÃ©parations comme le flambage, le dÃ©coupage des viandes, etc. Une fois le service terminÃ©, il sâ€™assure de la prÃ©paration de la salle pour le service suivant. Il peut Ã©galement assurer un travail de gestion et de promotion de lâ€™Ã©tablissement. C'est le maÃ®tre dâ€™hÃ´tel aussi qui recrute et forme le personnel de salle.
En gÃ©nÃ©ral, le maÃ®tre d'hÃ´tel est placÃ© sous la responsabilitÃ© du directeur de restaurant ou de son propriÃ©taire. Les conditions de travail sont fatigantes, physiquement et nerveusement : station debout, nombreux dÃ©placements dans une salle souvent bruyante. Les horaires sont lourds et souvent irrÃ©guliers, horaires avec coupure ou en continu, en deux Ã©quipes (matin, soir). Les qualitÃ©s nÃ©cessaires Ã lâ€™exercice de ce mÃ©tier sont la diplomatie, la psychologie, la dextÃ©ritÃ©, l'aisance et la maÃ®trise de soi. Il faut aussi faire preuve d'amabilitÃ©, d'aptitude au commandement, de courtoisie, de sens commercial et de disponibilitÃ©. Des notions de cuisine et d'Å“nologie sont un plus. La connaissance d'au moins une langue Ã©trangÃ¨re est indispensable dans les restaurants de luxe.Â **Salaires / revenus**
Les salaires bruts mensuels varient dâ€™environ 1 600 Ã 2 600 â‚¬ en fonction de la taille et de la catÃ©gorie de l'Ã©tablissement.

Evolution professionnelle Dans le secteur de l'hÃ´tellerie, le maÃ®tre dâ€™hÃ´tel peut devenir directeur de la restauration. Il peut reprendre Ã son compte l'exploitation d'un restaurant ou prendre en gÃ©rance un cafÃ© brasserie. Il peut Ã©galement crÃ©er son entreprise.
Â **Etudes / formations**Les diplÃ´mes les plus adaptÃ©s pour devenir maÃ®tre dâ€™hÃ´tel sont :
- le bac pro restauration
- le bac technologique hÃ´tellerie- les BTS hÃ´tellerie restauration, option arts culinaires, de la table et du service et option mercatique et gestion hÃ´teliÃ¨re.
Mais dans presque tous les cas, le passage par la fonction de chef de rang, pendant plusieurs annÃ©es de suite, est indispensable.Â Â