

Posté par: formations-concours

Publiée le : 13/11/2008 15:33:50

Dans le cadre de la gestion d'un restaurant et non d'un hôtel, comme la nomination du maître le laisserait entendre, le maître d'hôtel coordonne différentes activités allant de l'accueil des clients à la commande des provisions. La présence d'un maître d'hôtel dans un restaurant est fonction du degré de luxe de l'établissement.

Description des tâches / conditions de travail Le maître d'hôtel est responsable de l'accueil du client. Il lui indique une table, il prend la commande en mettant des suggestions, notamment sur le vin le mieux approprié. Le chef de rang et les serveurs ou commis sont sous sa responsabilité.

Le maître d'hôtel transmet la commande du client au chef de rang et veille à son exécution. Au cours du repas, il s'assure que le client est satisfait.

Parfois il effectue devant le client des préparations comme le flambage, le découpage des viandes, etc. Une fois le service terminé, il assure de la préparation de la salle pour le service suivant. Il peut également assurer un travail de gestion et de promotion de l'établissement. C'est le maître d'hôtel aussi qui recrute et forme le personnel de salle.

En général, le maître d'hôtel est placé sous la responsabilité du directeur de restaurant ou de son propriétaire. Les conditions de travail sont fatigantes, physiquement et nerveusement : station debout, nombreux déplacements dans une salle souvent bruyante. Les horaires sont lourds et souvent irréguliers, horaires avec coupure ou en continu, en deux équipes (matin, soir). Les qualités nécessaires à l'exercice de ce métier sont la diplomatie, la psychologie, la dextérité, l'aisance et la maîtrise de soi. Il faut aussi faire preuve d'amabilité, d'aptitude au commandement, de courtoisie, de sens commercial et de disponibilité. Des notions de cuisine et d'hygiène sont un plus. La connaissance au moins une langue étrangère est indispensable dans les restaurants de luxe. **Salaires / revenus** Les salaires bruts mensuels varient environ 1 600 à 2 600 € en fonction de la taille et de la catégorie de l'établissement.

Evolution professionnelle Dans le secteur de l'hôtellerie, le maître d'hôtel peut devenir directeur de la restauration. Il peut reprendre son compte l'exploitation d'un restaurant ou prendre en charge un café brasserie. Il peut également créer son entreprise.

Etudes / formations Les diplômes les plus adaptés pour devenir maître d'hôtel sont :

- le bac pro restauration
- le bac technologique hôtellerie- les BTS hôtellerie restauration, option arts culinaires, de la table et du service et option mercatique et gestion hôtelière.

Mais dans presque tous les cas, le passage par la fonction de chef de rang, pendant plusieurs années de suite, est indispensable.