

G1803

SERVICE EN RESTAURATION

Autres emplois décrits

- Chef de rang
- Chef de rang de room service
- Commis / Commise de restaurant
- Commis / Commise de room service
- Commis / Commise de salle
- Commis / Commise de salle runner
- Commis de salle tournant / Commise de salle tournante
- Demi-chef de rang
- Hôte / Hôtesse de salle
- Serveur / Serveuse
- Serveur / Serveuse de banquet
- Serveur / Serveuse de restaurant
- Serveur / Serveuse de room service
- Serveur / Serveuse en restauration
- Serveur / Serveuse petit déjeuner

Définition

- Effectue les opérations de service des plats (dressage des tables, accueil des clients, prise de commandes, ...) au sein d'un établissement de restauration selon la charte qualité de l'établissement et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.
- Peut effectuer la préparation de plats simples.
- Peut coordonner une équipe.

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac (Bac professionnel, technologique, ...) en services hôteliers et dans les métiers de la restauration et de l'hôtellerie.

Il est également accessible avec une expérience professionnelle dans les mêmes secteurs sans diplôme particulier.

Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers ou de très courte durée (extra).

La pratique d'une ou plusieurs langue(s) étrangère(s), en particulier l'anglais, peut être requise.

Compétences

Savoir-faire

Relation client

Accueillir le client et l'installer

Renseigner le client sur la composition des produits, allergènes, provenance

Prendre une commande client

Effectuer le service des plats à table

Réaliser un service au bar

Veiller à la satisfaction du client

Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour

Présenter la carte des vins, conseiller les clients sur l'accord mets/vin

Conception**Réaliser la mise en place de la salle et de l'office****Production, Fabrication**

Connaître les process d'ouverture et de fermeture de l'établissement

Préparer des boissons chaudes ou froides

Préparer, assembler des plats simples

Maintenance, Réparation**Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local****Gestion des stocks**

Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison

Gestion administrative

Effectuer le suivi des réservations

Procéder à l'encaissement**Droit, contentieux et négociation****Enregistrer et traiter les réclamations des clients et bénéficiaires****Protection des personnes et de l'environnement**

Evacuer et trier des déchets, des produits

Management

Animer, coordonner une équipe

Communication

Communiquer à l'oral en milieu professionnel

Communiquer à l'oral en langue étrangère

Communiquer avec l'équipe de salle

Organisation

Utiliser des logiciels spécifiques

Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)

Respecter des règles, des consignes, normes et procédures opérationnelles

Gérer une situation conflictuelle

Développement des compétences

Mémoriser des informations

Savoir-être professionnels

Travailler en équipe

Organiser son travail selon les priorités et les objectifs

Gérer son stress

Savoirs**Domaines d'expertise**

Association mets/vins

Oenologie



Découpe manuelle de fromage

Sommellerie

Typologie du client

Normes et procédés	Critères de tri sélectif Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Lecture de plan de salle
Produits, outils et matières	Utilisation de caisse informatisée Utilisation de matériel de bar Caractéristiques des vins et spiritueux
Techniques professionnelles	Techniques de dressage de table Techniques de port de plateaux/plats Techniques de service à l'anglaise Techniques de service à l'assiette Techniques de service à l'assiette clochée Techniques de service à la française Techniques de service à la russe (au guéridon) Techniques de service des plats Techniques du service en salle

Contextes de travail

 Conditions de travail et risques professionnels	Port de tenue professionnelle ou d'uniforme Station debout prolongée
 Horaires et durée du travail	Travail en horaires décalés Travail en horaires fractionnés Travail le week-end Travail par roulement

Secteurs d'activité

• Hôtellerie et restauration