

# SERVEUR DE RESTAURANT

Caroline, serveuse

«Le plus difficile au départ a été de s'habituer à toujours se tenir droit pendant autant d'heures d'affilée. Je démarre ma journée par du ménage, puis par la mise en place des couverts. À l'heure où les premiers clients arrivent, je me charge de les accueillir, de les placer et de prendre leur commande. Comme notre carte est très variée, dès que je le peux, j'apporte mes conseils. Après un repas, ma patronne prépare la note, et je me charge d'encaisser. À la fin du service, je dois à nouveau nettoyer et faire la mise en place».



## >ACTIVITES

« **Le métier de serveur de restaurant s'organise autour de 4 fonctions principales** : la mise en place (nettoyer les locaux et le matériel, vérifier la propreté des couverts et vaisselle, dresser les tables, participer à la mise en place de la cave du jour et du bar), accueil et prise de commande (accueillir les clients, proposer les apéritifs, les menus, le vin, être à l'écoute du client et le conseiller, établir une commande et la transmettre en cuisine ...) le départ du client (établir et présenter les additions, effectuer et vérifier les opérations d'encaissement, raccompagner le client).

**ENDURANCE, PRÉSENTATION ET COMMUNICATION, TELLES SONT LES COMPÉTENCES REQUISES POUR ÊTRE UN BON SERVEUR DE RESTAURANT.**

## >OÙ ET COMMENT ?

**Le serveur de Restaurant peut être responsable :**

- de salle dans un restaurant sans chef de rang ni maître d'hôtel, ou chef de rang puis maître d'hôtel dans un restaurant traditionnel.
- vers une expérience à l'étranger : le métier de serveur permet d'aller travailler à l'étranger, d'acquérir ainsi la maîtrise d'une langue étrangère, atout incontestable, pour évoluer plus facilement lors de votre retour en France.

## >PROFIL

**Pour exercer au mieux son métier, le serveur de restaurant doit** avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable ainsi qu'un langage adapté, adopter en toutes circonstances un comportement et une présentation en cohérence avec l'image de l'entreprise, veiller au bien être du client, appliquer les consignes d'hygiène et de sécurité, garantir la qualité du service rendu, assurer la totalité d'un service en salle depuis l'arrivée du client jusqu'à son départ sans incident.

## >CARRIÈRES

**Les principaux débouchés se situent dans les restaurants** en France ou à l'étranger, également dans les collectivités locales pour de la restauration de collectivité. Le serveur de restaurant peut se diriger vers les métiers de barman, chef de rang, maître d'hôtel, sommelier.

## >QUELLES FORMATIONS ?

- **NIVEAU V – après la 3eme**  
CAP RESTAURANT – MC EMPLOYE BARMAN – MC SOMMELERIE.
- **NIVEAU IV – Niveau BAC**  
BP RESTAURANT – BP SOMMELIER – BP BARMAN – BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION
- **NIVEAU III – Niveau BAC + 2**  
BTS Hôtellerie Restauration Option A Mercatique et Gestion Hôtelière (HR) - Licence PRO hôtellerie et tourisme spécialité Hôtellerie Restauration internationale

## POUR EN SAVOIR PLUS

FAFIH – OPCA de l'hôtellerie de la restauration, des activités de loisirs

UMIH – Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

ONISEP

## METIERS PROCHES

