

Serveur en restaurant

Professionnel à chaque service

Pour effectuer les différents services à table, le serveur en restauration organise et prépare la salle de restauration pour accueillir ses clients dans les meilleures conditions. Durant sa prestation, il met en valeur les produits proposés à la carte et les savoir-faire culinaires. Véritable ambassadeur, il veille au confort de ses clients et contribue ainsi à la notoriété de l'établissement.



Les qualités requises

- * Sens de la communication
- * Sens de l'organisation
- * Rapidité et réactivité
- * Observation et anticipation
- * Bonne mémoire

Les activités principales

- * Préparation du service et mise en place de la salle
- * Accueil du client et prise de commande
- * Traitement de la commande et réalisation du service à table
- * Gestion de l'encaissement
- * Nettoyage et remise en état des espaces
- * Réception des marchandises et gestion des stocks



Retrouvez toutes les informations sur le site **Métiers-Hôtel-Resto** et suivez-nous sur nos réseaux sociaux !



“

Le témoignage de Linda

Mon métier en 3 mots ?

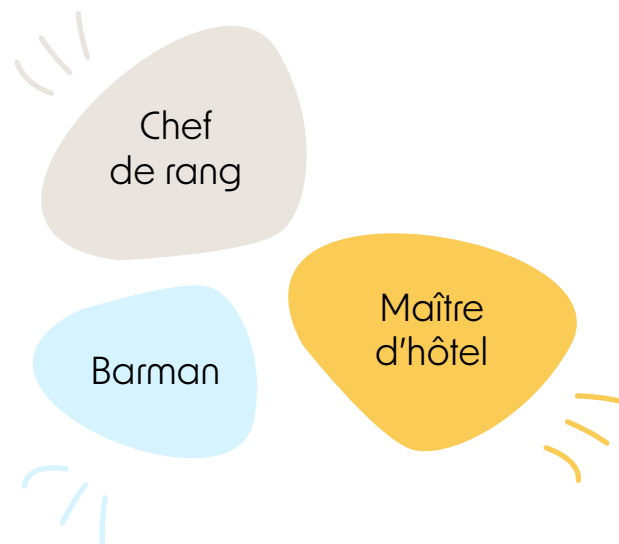
Discret, appliqué et attentionné !

C'est en 3e après un repas au restaurant avec mes parents que j'ai décidé de faire ce métier. J'ai commencé par faire des extras le week-end et j'ai suivi une formation hôtelière. Puis j'ai travaillé pendant 7 ans en Europe.

C'est vraiment un métier passionnant, on ne fait pas que porter des assiettes. On est là pour que les clients passent un bon moment et ça c'est agréable.

Parcours métiers possibles

Aujourd'hui Serveur en restaurant,
demain je peux devenir :



Serveur en restaurant



Les formations possibles

- * TFP (Titre à finalité professionnelle)
Serveur en restauration

- * CAP Commercialisation et Services
en Hôtel-Café-Restaurant

- * Bac pro Commercialisation et services en restauration

- * Brevet professionnel (BP) Arts du service et
commercialisation en restauration

Accessible par la voie de l'apprentissage pour les 18-25 ans
et par la formation professionnelle continue.
Retrouvez les organismes de formation sur le site.

Taux d'insertion / Perspectives d'évolution : 