

# Serveur(euse) en restauration

## LE MÉTIER

Le métier de serveur peut varier d'un établissement à un autre en fonction de l'organisation de celui-ci. De manière générale, il présente le menu, prend la commande, va chercher en cuisine les plats, sert les boissons, débarrasse, présente l'addition, et encaisse. Il prend congé de ses clients en s'assurant que le service s'est bien déroulé et enfin dresse une nouvelle table pour la poursuite du service.

Le serveur assure un service de qualité en exécutant rapidement et avec habileté les gestes répétitifs du service, en respectant les règles en vigueur mais également et surtout, en assurant une relation de qualité avec le client en étant aimable et attentif à ses demandes.

## LES PRINCIPALES MISSIONS

- Effectuer le service en salle de restaurant depuis la préparation de la salle jusqu'à l'accueil du client
- Réaliser le service à table
- Assurer l'encaissement et les opérations de remise en état de la salle



## ÉVOLUTION

Il peut évoluer vers des postes de chef de rang, puis de maître d'hôtel et accéder, sur le long terme, au statut de gérant de restaurant.

Les perspectives d'évolution sont plus importantes dans les grandes chaînes qui proposent différents postes hiérarchisés.

## SECTEURS D'ACTIVITÉ ET EMPLOIS ACCESSIBLES AVEC LE TP DE SERVEUR(EUSE)

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Restauration commerciale : chaînes hôtelières et de restauration, restaurants gastronomiques, traditionnels, à thème, brasseries, traiteurs, restauration mobile</li><li>• Restauration collective sociale : quelquefois, la restauration collective emploie des serveurs ou des maîtres d'hôtel pour le service en club direction.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Serveur(euse)</li><li>• Responsable de salle</li><li>• Commis de restaurant</li><li>• Demi-chef de rang</li><li>• Chef de rang</li></ul> |
|---|--|

## CONDITIONS D'EXERCICE

- Le métier de serveur(euse) peut s'exercer en horaires fractionnés, les fins de semaine, jours fériés, en soirée et est soumise à des pics d'activité (« coup de feu »).
- L'activité implique le port et la manipulation de plats chauds et la station debout prolongée.
- Le port d'un uniforme peut être requis.

*La rémunération est constituée d'un fixe parfois associé à des pourboires ou des avantages (repas, logement, ...).*

Salaire Min.	Salaire Max.
1250 €	2250 €

*\*Salaires bruts mensuels (Source Pôle Emploi IMT)*



## QUALITÉS REQUISES

- Souriant
- Aimable
- Attentif
- Réactif