



Que fait-on dans ce métier ?

Description du métier

Le serveur de restaurant assure le service des repas en salle de restaurant, en liaison avec la cuisine. Il nettoie et met en place la salle de restaurant. Il agence les tables, dispose les nappes et les serviettes, met les couverts. Il accueille les clients et les installe. Il leur propose la carte et les conseille sur le choix des vins et des plats. Il prend les commandes et les transmet aux cuisines. Il effectue le service des plats aux clients. Il change les assiettes, les couverts et reste à la disposition des clients pendant toute la durée du repas. Il établit et encaisse l'addition. Après le repas, il débarrasse les tables, nettoie et range la salle puis remet le linge au service de nettoyage. Suivant la taille et la catégorie de l'établissement, il assure ces tâches en totalité ou en partie.

Types de compétences attendues

- Effectuer la mise en place de la salle et dresser les tables ou les buffets
- Accueillir les clients, présenter la carte
- Conseiller les clients dans leurs choix des mets, des suggestions du jour et des assortiments de vins
- Prendre les commandes en manuel ou sur informatique
- Effectuer le service des mets sur table ou au comptoir selon l'établissement
- Préparer les additions et procéder aux encaissements
- Assurer le service au client de la commande à l'encaissement
- Débarrasser et Nettoyer les tables, salle et offices dans le respect des règles d'hygiène

Compétences personnelles associées

- Disposer des qualités nécessaires pour l'accueil et le respect des préséances dans le service au client : amabilité, sourire, à l'écoute, disponibilité, aisance verbale....
- Avoir le Sens commercial dans la relation au client
- Garder de la retenue et un contrôle de soi dans le rapport au client et dans la gestion « des coups de feu » quotidiens du service

- Avoir une présentation adaptée et accepter éventuellement une « tenue maison »
- Organiser de façon rationnelle et efficace son service et ses déplacements en salle de restaurant: rapidité, aisance gestuelle
- Faire preuve de mémoire auditive et visuelle pour la gestion des commandes
- Accepter les remarques et se conformer aux ordres de la hiérarchie
- Savoir travailler en équipe pour collaborer et suppléer si besoin aux défaillances des collègues
- Avoir une organisation personnelle pour s'adapter aux horaires du soir, du week-end, des vacances...

Les plus : Avoir des acquis en anglais courant – avoir des connaissances sur l'environnement culturel et touristique du bassin.

Contre-indications : Timidité excessive – faible résistance physique et nerveuse - fatigabilité à se maintenir debout

Les atouts de la profession

Le serveur établit des relations riches et variées avec des clients de tout milieu social et d'origine internationale. La profession est accessible même sans diplôme : les qualités relationnelles et personnelles prévalent sur les compétences techniques. La filière d'emploi offre des évolutions de carrière parfois très rapides par la promotion interne.

Les contraintes

Le serveur travaille quand les autres se reposent ou sont en vacances, le soir, le week-end et l'été.

Mixité/inégalités

Ce métier est accessible aux femmes et aux hommes.

Recherche d'emploi (Source : DIRECCTE)

Correspondance avec le secteur privé (ROME) : G1803

Offres d'emploi déposées au Pôle emploi sur le Pays du Cotentin (à fin décembre 2011):

- 254 (dont 40,6% en CDI ou CDD+6 mois)

Demandeurs d'emploi sur le Pays du Cotentin (à fin décembre 2011):

- ✓ **Un ratio de tension supérieur à 0,9** indique qu'il y a plus d'offres d'emplois que de personnes inscrites sur ce métier, on parle alors de tension sur le marché du travail.
- ✓ **Un ratio compris entre 0.4 et 0,9** reflète un relatif équilibre entre l'offre et la demande.
- ✓ **Un ratio en dessous de 0.4** révèle une grande importance du nombre de demandeurs d'emploi inscrits sur ce métier.



Comment y accéder ?

Se former

Il est possible de devenir serveur de restaurant sans diplôme en se formant auprès d'un employeur. Cependant, il existe des formations adaptées à ce métier. Elles préparent aux diplômes suivants :

- CAP Restaurant
- Bac Pro Commercialisation et services en restauration
- BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service.

Formations initiales

- CAP Restaurant Centre de F° des apprentis - Groupe FIM Agneaux / Cherbourg
- Bac Pro commercialisation et service en restauration - Lycée hôtelier Marland Granville / CFA Groupe FIM Agneaux
- BTS Hôtellerie – Restauration option Art de la Table Lycée Marland Granville / CFA Groupe FIM Agneaux

Formations professionnelles

- TP serveur en restauration – Campus AFPA Cherbourg
- CAP Restaurant - Groupe FIM Cherbourg – Granville
- CAP Agent polyvalent de restauration – Lycée Alexis de Tocqueville (Cherbourg)
- CAP Services en Brasserie Café - Groupe FIM Granville
- CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) RECPAPE (Reconnaissance d'Aptitude à l'Emploi) dans l'Industrie hôtelière

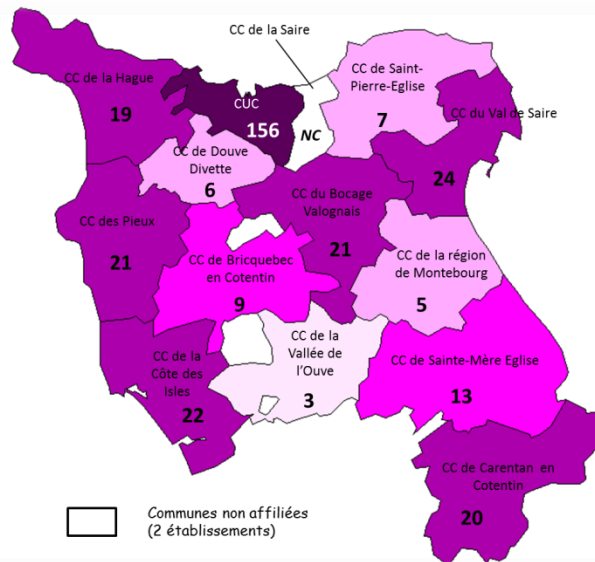
Perfectionnement et Formations complémentaires:

- Sommelier GRETA du Calvados

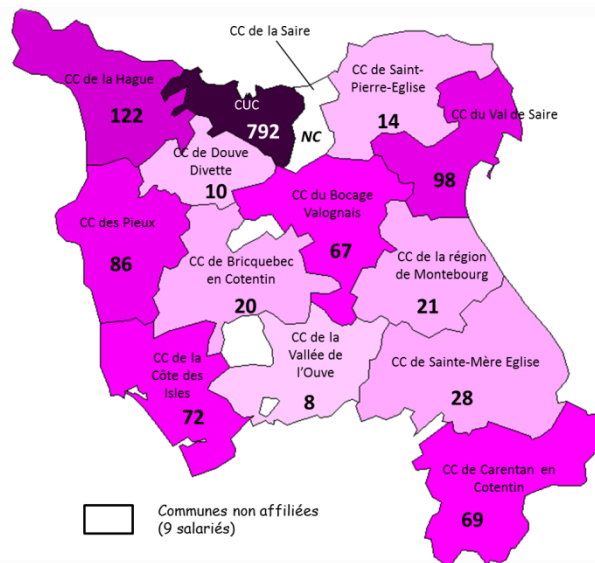
Les évolutions de carrière

La filière offre diverses possibilités de promotion : Chef de rang ; Responsable de bar ; assistant Maître d'hôtel ; Maître d'hôtel ; Réceptionnaire ; Directeur de restaurant

Etablissements du secteur de la restauration en 2010 sur le Pays du Cotentin



Emploi salarié du secteur de la restauration en 2010 sur le Pays du Cotentin



Source : Pôle emploi (Unistatis)