Appellations (Métiers courants)

- Chef de rang
- Commis / Commise de salle runner
- Serveur / Serveuse de restaurant

- Commis / Commise de restaurant
- Commis de salle tournant / Commise de salle tournante
- 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.

Accés à l'emploi métier

Remarque ADEM: Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg

Cet emploi/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.

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants (traditionnels, gastronomiques, ...) ou d'hôtels (room service) en contact avec la clientèle, le personnel de cuisine, le maître d'hôtel, le directeur de restaurant.

Elle 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 »).

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

L'activité implique le port et la manipulation de plats chauds et la station debout prolongée.

Le port d'un uniforme peut être requis.

Activités et compétences de base

	Activités	Compétences
	■ Effectuer la mise en place de la salle et de l'office et dresser les tables pour le service	■ Modalités d'accueil
	Accueillir le client à son arrivée au restaurant, l'installer à une table et lui présenter la carte	■ Eléments de base en production culinaire
	Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour et prendre sa commande	■ Techniques de service des plats
	■ Procéder à l'encaissement des consommations	Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Fiche ROME G1803

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
■ Débarrasser les tables et nettoyer la salle de restaurant	■ Procédures d'encaissement
■ Effectuer le service des plats en salle	■ Techniques de dressage de table
	■ Lecture de plan de salle
	■ Mémorisation des commandes (plats, boissons)
	Saisie de commande sur informatique
	■ Comptage

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
Effectuer un service de plats :	
■ A l'anglaise	
■ A l'assiette	
■ A la française	
A la russe (au guéridon)	
■ Cloché	
■ Effectuer la préparation de plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts,)	
■ Préparer des boissons chaudes ou froides et effectuer le service du bar	■ Types d'alcools
	■ Utilisation de matériel de bar (machine à café, pompe à bière,)
Effectuer l'entretien des verres et des couverts (à la vapeur, au vinaigre,) et le rangement de la vaisselle	
■ Coordonner l'activité d'une équipe	

Fiche ROME G1803

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
■ Présenter la carte des vins, conseiller les clients et prendre la commande	■ Eléments de base en sommellerie
	■ Eléments de base en oenologie

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
Etablissement de restauration mobile (bateau de croisière, train,)	■ Evènementiel	■ Travail en extra
■ Hôtel		
■ Mess (Armée)		
■ Restaurant à thème		
■ Restaurant gastronomique		
■ Restaurant traditionnel		

Mobilité professionnelle

Emplois proches

Depuis	Vers
■ Toutes les appellations	■ G1603 - Personnel polyvalent en restauration
■ Toutes les appellations	■ G1801 - Café, bar brasserie

Emplois envisageables si évolution

Depuis	Vers
■ Toutes les appellations	G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant
■ Toutes les appellations	G1402 - Management d'hôtel-restaurant

Fiche ROME G1803 page 3 sur 4

Mobilité professionnelle

Emplois envisageables si évolution

Depuis	Vers
■ Toutes les appellations	■ G1403 - Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique
■ Toutes les appellations	■ G1802 - Management du service en restauration
■ Toutes les appellations	■ G1804 - Sommellerie

Fiche ROME G1803 page 4 sur 4