

### Appellations (HORECA - Hotel)

- 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.

### Accès 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
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Effectuer la mise en place de la salle et de l'office et dresser les tables pour le service</li><li>■ Accueillir le client à son arrivée au restaurant, l'installer à une table et lui présenter la carte</li><li>■ Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour et prendre sa commande</li><li>■ Procéder à l'encaissement des consommations</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Modalités d'accueil</li><li>■ Eléments de base en production culinaire</li><li>■ Techniques de service des plats</li><li>■ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li></ul>

## G1803 - Service en restauration

### Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Débarrasser les tables et nettoyer la salle de restaurant</li> <li>■ Effectuer le service des plats en salle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Procédures d'encaissement</li> <li>■ Techniques de dressage de table</li> <li>■ Lecture de plan de salle</li> <li>■ Mémorisation des commandes (plats, boissons)</li> <li>■ Saisie de commande sur informatique</li> <li>■ Comptage</li> </ul>

### Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
Effectuer un service de plats :	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A l'anglaise</li> <li>■ A l'assiette</li> <li>■ A la française</li> <li>■ A la russe (au guéridon)</li> <li>■ Cloché</li> </ul>	
■ 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Types d'alcools</li> <li>■ Utilisation de matériel de bar (machine à café, pompe à bière, ...)</li> </ul>
■ 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	

## G1803 - Service en restauration

### Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Présenter la carte des vins, conseiller les clients et prendre la commande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eléments de base en sommellerie</li> <li>■ Eléments de base en oenologie</li> </ul>

### Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Etablissement de restauration mobile (bateau de croisière, train, ...)</li> <li>■ Hôtel</li> <li>■ Mess (Armée)</li> <li>■ Restaurant à thème</li> <li>■ Restaurant gastronomique</li> <li>■ Restaurant traditionnel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Evènementiel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Travail en extra</li> </ul>

### Mobilité professionnelle

Emplois proches	
Depuis	Vers
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toutes les appellations</li> <li>■ Toutes les appellations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ G1603 - Personnel polyvalent en restauration</li> <li>■ G1801 - Café, bar brasserie</li> </ul>
Emplois envisageables si évolution	

Depuis	Vers
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toutes les appellations</li> <li>■ Toutes les appellations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant</li> <li>■ G1402 - Management d'hôtel-restaurant</li> </ul>

## G1803 - Service en restauration

### 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