

Définition

Le serveur travaille dans les restaurants de tout niveau (cantines, pizzerias, bar, restaurants, hôtels). Il organise la salle à manger en soignant la fonctionnalité et l'esthétique, accueille le client, l'accompagne à sa table, consigne l'addition et reçoit l'argent, donne des renseignements et des conseils à propos du menu et des vins, gère le service aux tables. Il propose et sert les boissons, il prédispose les plats qui nécessitent de garnitures visibles aux clients, participe à la préparation de buffets et banquets.

Activités principales

Etablir l'équipement et les matières premières nécessaires, donner les indications pour la disposition des tables et des chaises, planifier l'activité du personnel de salle, accueillir le client et l'accompagner à sa table, conseiller dans le choix des vins et des plats, prendre la commande, répondre aux exigences des clients en vérifiant leur satisfaction, optimiser les fluxes des commandes, organiser le service au buffet pour les petits déjeuner, préparer et servir les produits de cafétéria, surveiller la propreté des couverts et des espaces, contrôler l'approvisionnement du bar.

Compétences

Le serveur doit savoir contrôler la propreté et l'approvisionnement, préparer la salle, accueillir les clients et servir aux tables, conseiller sur les boissons, les vins et le menu, servir les vins, garder propre, équipé et rangé le milieu de travail, contrôler les standards de qualité, organiser son travail, bonnes capacités de communication et langues étrangères. Il doit avoir des connaissances en arithmétique, éléments d'œnologie et en sciences de l'alimentation, normes hygiéniques et sanitaires, standard de qualité et de sécurité au travail. Il doit avoir une bonne résistance aux situations de stress, sens pratique, mémoire, sens esthétique, courtoisie, autocontrôle, rapidité, capacité en problem solving

Conditions de travail

Il est un salarié dans un hôtel soit dans un restaurant. Son horaire de travail dépend de beaucoup de variables, il augmente dans les heures du soir, les jours de fête, les saisons et les lieux. Le niveau de disponibilité est très élevé, Pendant les heures de travail il doit endosser la livrée (veste blanche, chemise blanche, papillon, pantalon, chaussures noires). Pour les femmes le pantalon peut être remplacé par une jupe et la cravate avec un foulard. Ni bracelet, ni piercing sont admis. Le soin de sa propre personne est très important, déconseillée l'utilisation de parfums.

Il a un contrat de cinquième niveau. La rétribution mensuelle est intégrée par les pourboires qui, dans plusieurs cas, contribuent à doubler le salaire

Exigences

Qualification professionnelle du secteur hôtelier. Les compétences se renforcent sur le lieu de travail, avec l'expérience. Très utile une expérience dans des hôtels et restaurants de haut niveau et à l'étranger. Dans les petites structures de restaurations aucune formation de base n'est requise, le professionnalisme se base sur les caractéristiques personnelles et sur l'expérience acquise. Pour la carrière est important participer à des cours de perfectionnement. La connaissance des langues étrangères principales est fondamentale.