

SERVEUR.SE EN RESTAURATION

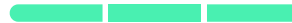


Secteur :

➤ Hôtels, cafés, restaurants



Insertion professionnelle :



Perspectives d'évolution :



Affinité :

Le travail en équipe
Le contact humain



Niveau d'étude conseillé :

CAP

Certifications (CQP ou TFP)

Pour effectuer les différents services à table, le serveur en restauration **organise et prépare la salle de restauration pour accueillir ses clients** dans les meilleures conditions.

Durant sa prestation, il **met en valeur les produits** proposés à la carte et les savoir-faire culinaires.

Véritable ambassadeur, il veille au **confort de ses clients** et contribue ainsi à la notoriété de l'établissement.

Les activités principales



- ✓ Préparation du service et mise en place de la salle
- ✓ Accueil du client et prise de commande
- ✓ Traitement de la commande et réalisation du service à table
- ✓ Gestion de l'encaissement
- ✓ Nettoyage et remise en état des espaces
- ✓ Réception des marchandises et gestion des stocks

Le lieu de travail >

- ✓ Tous types de restauration : traditionnelle, gastronomique, thématique, bar, brasserie, traiteur...

Les qualités requises >

- ✓ Sens de la communication
- ✓ Sens de l'organisation
- ✓ Rapidité et réactivité
- ✓ Observation et anticipation
- ✓ Bonne mémoire

Les formations possibles >

- ✓ [TFP \(Titre à finalité professionnelle\) Serveur en restauration](#)
- ✓ [CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant](#)
- ✓ [Bac pro Commercialisation et services en restauration](#)
- ✓ [BP Arts du service et commercialisation en restauration](#)

Ces qualifications sont essentielles pour démarrer un parcours professionnel !

Les possibilités d'évolution >

- ✓ [Chef\(fe\) de rang](#)
- ✓ Maître(sse) d'hôtel
- ✓ [Barman/barmaid](#)

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance

En savoir plus +

Se faire accompagner

En savoir plus ✓