

Cartographie des métiers



Serveur(se)

Famille(s) de métiers : Restauration et service marchand

Missions

Accueillir et servir la clientèle d'un établissement. Sur le périmètre attribué, être également garant de la propreté de la salle de restaurant et du déroulé du service pour ses tables.

Principales activités

Accueil et relations clients :

Accueillir et accompagner les clients Conseiller et guider le choix des clients Réaliser et vérifier les opérations d'encaissement

Organisation du service :

Effectuer la mise en place de la salle et de l'office et dresser les tables pour le service Annoncer ou transmettre les commandes en cuisine Adapter le déroulement du service en fonction des contraintes simultanées de la salle et de la cuisine Débarrasser et dresser les tables Contrôler son fond de caisse

Principales compétences métiers

Compétences techniques

Lire un plan de salle Utiliser les techniques de communication, d'accueil et de conseil adaptées aux différents publics Utiliser les techniques de mémorisation des commandes (plats, boissons) Maitriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Compétences tranverses

Travailler en équipe

Niveau de formation

Expérience

Bac pro spécialisé en restauration

Métier accessible sans expérience professionnelle préalable

Code(s) ROME: G1803