

Autres dénominations : Chef de rang / Cheffe de rang • Serveur de restaurant / Serveuse de restaurant

Présentation du métier

Le serveur / La serveuse effectue le service en salle de restaurant de la préparation de la salle jusqu'au départ du client, en passant par l'accueil, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état. Il / Elle adopte en toutes circonstances, un comportement et une présentation en cohérence avec l'image de l'entreprise. Il / Elle contribue par son professionnalisme au développement de la clientèle.

Conditions d'accès au métier

Ce 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.

La pratique d'une ou plusieurs langue(s) étrangère(s), en particulier l'anglais, peut être requise.

Compétences professionnelles

- Accueillir, orienter une personne
- Appliquer les règles et consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Conseiller une clientèle ou un public
- Débarrasser une table
- Développer et fidéliser la relation client
- Dresser les tables
- Langue étrangère - Anglais
- Lecture de plan, de schéma
- Préparer des plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts, ...)
- Procéder à l'encaissement
- Réaliser des préparations culinaires
- Réaliser la mise en place de la salle et de l'office
- Techniques de port de plateaux/plats
- Techniques de service des plats
- Typologie du client

Savoir-être professionnels

- Avoir le sens du service
- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve d'engagement
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Être à l'écoute, faire preuve d'empathie
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Gérer son stress
- Travailler en équipe

Pour en savoir plus sur ce métier, consulter la [fiche ROME G1803 - Service en restauration](#).