

SERVEUR/SERVEUSE



Métier	Serveur/serveuse
Département	Service – Brasserie – Taverne - Café
Correspondance fiche ROME	G1803
Catégorie de fonction (Classification des fonctions CP 302)	Catégorie 5-206 A, 206B
Description	Dépend du responsable de salle ou de l'exploitant. Transmet les commandes au personnel du buffet et/ou de cuisine. Le métier de serveur peut varier d'un établissement à un autre en fonction de l'organisation de celui-ci. Cependant, de manière générale, il présente le menu, prend la commande, va chercher les plats en cuisine, sert les boissons, débarrasse, présente l'addition et encaisse. Il prend congé de ses clients en s'assurant que le service s'est bien déroulé et enfin dresse une nouvelle table pour la poursuite du service.
Tâches	<p><u>Avant le service :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Met en place la salle, remplit les frigos, dispose les tables et chaises, prépare le nécessaire pour le café et les accessoires <p><u>Pendant le service :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Accueille les clients et prend les commandes <input type="checkbox"/> Prépare les boissons et snacks ou transmet la commande au personnel du buffet <input type="checkbox"/> Sert les boissons et prépare l'addition, encaisse <input type="checkbox"/> Débarrasse les tables, emporte les verres et les lave <input type="checkbox"/> Traite les plaintes <input type="checkbox"/> Respecte les engagements envers l'environnement <p><u>Après le service :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Débarrasse <input type="checkbox"/> Dispose et range le matériel de service
Compétences/connaissances	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Résistance au stress et aux fortes cadences de travail, sang froid <input type="checkbox"/> Bonne mémoire <input type="checkbox"/> Connaissance des gestes techniques liés aux tâches de mises en place et de service <input type="checkbox"/> Connaissance du matériel et des produits (également du vocabulaire) <input type="checkbox"/> Connaissance des règles de service et de préséance <input type="checkbox"/> Adresse (port de plats, plateaux, assiettes) <input type="checkbox"/> Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) <input type="checkbox"/> Excellente présentation et hygiène personnelle irréprochable

	<input type="checkbox"/> Attitude orientée clients <input type="checkbox"/> Capacité à travailler en équipe <input type="checkbox"/> Respect de la hiérarchie <input type="checkbox"/> Curieux <input type="checkbox"/> Flexible vis-à-vis des horaires <input type="checkbox"/> Connaissance usuelle des langues (néerlandais, anglais)
Diplôme/Formation attendue	<p>Si un diplôme est incontestablement un plus pour trouver un premier emploi et pour évoluer, il n'est cependant pas indispensable dans les petits établissements de quartier.</p> <p>Les filières de formation possibles sont :</p> <input type="checkbox"/> Les études secondaires de plein exercice: section hôtellerie <input type="checkbox"/> L'enseignement secondaire en alternance : CEFA, EFPME <input type="checkbox"/> L'enseignement de promotion sociale <input type="checkbox"/> Formations professionnelles spécifiques (Centre de Référence Horeca, Horeca Formation, Organismes d'insertion socioprofessionnelle, Ateliers de formation par le travail)
Environnement de travail	Restaurant, taverne, brasserie, restauration mobile (trains, bateaux, ...)
Conditions de travail	Service coupé ou service direct Horaires variables Week-end et jours fériés Station debout prolongée Port de charges Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée
Conditions salariales	<input type="checkbox"/> Salaire mensuel minimum: 1.886,91 € Brut (38h/semaine)
Possibilités d'évolution	Responsable de salle dans un restaurant sans chef de rang ni maître d'hôtel, ou chef de rang puis maître d'hôtel dans un restaurant traditionnel.