

Le métier de serveur ou serveuse consiste à assurer le service en salle dans des établissements de restauration tels que les cafés, restaurants, brasseries et hôtels. Le serveur est l'interlocuteur principal des clients et joue un rôle clé dans la satisfaction de ces derniers en leur offrant une expérience culinaire agréable et mémorable.

Son rôle

➤ Service en salle

Le serveur est responsable de l'accueil des clients, de la prise des commandes et du service des repas dans un restaurant ou un établissement de restauration. Il veille à offrir une expérience agréable en assurant un service rapide et courtois. Le serveur doit également s'assurer que les besoins des clients sont satisfaits tout au long de leur repas.

➤ Gestion des commandes

Le serveur gère les commandes des clients en coordination avec la cuisine et le bar. Il prend les commandes avec précision, transmet les informations aux cuisiniers, et assure le suivi des plats et des boissons. La gestion efficace des commandes est essentielle pour garantir la qualité du service et la satisfaction des clients.

➤ Conseil et présentation

En plus de servir les repas, le serveur conseille les clients sur les choix de plats et de boissons, en fonction des menus et des spécialités du jour. Il veille également à la présentation des plats et à l'ambiance générale du service, en créant une atmosphère accueillante et professionnelle.

Qualités

Aimer le contact avec les clients et avoir un sens développé de l'accueil.

Savoir gérer plusieurs tâches simultanément tout en maintenant un service de qualité

Retenir les commandes et les préférences des clients

Rester calme et poli, même en période de forte affluence.

Pouvoir travailler de longues heures debout et porter des plateaux chargés.

Aimer le contact humain et avoir une attitude positive

Points forts personnels

- Je suis sociable, j'aime le contact humain et j'ai une attitude positive
- Je suis à l'aise avec le fait de travailler rapidement
- J'ai de l'endurance et une capacité à travailler sous pression surtout lors des heures de pointe

Carrières & opportunités

Responsable de salle

Assumer le rôle de responsable de salle dans un restaurant ou un établissement de restauration. Vous serez en charge de superviser les serveurs, coordonner les services, gérer les réservations, et assurer une expérience client de haute qualité.

Maître d'hôtel

Travailler en tant que maître d'hôtel dans des restaurants haut de gamme ou des hôtels. Ce rôle implique la gestion du service en salle, l'accueil des clients, la gestion des commandes et la coordination entre la cuisine et le personnel de service.

Chef de rang

Devenir chef de rang dans des établissements de restauration, où vous superviserez une section spécifique de la salle, veillerez à la qualité du service, et serez responsable de la formation des nouveaux serveurs tout en assurant un service de haut niveau.

Consultant en service client

Se spécialiser en tant que consultant pour améliorer les services dans les établissements de restauration. Vous fournirez des conseils sur les meilleures pratiques en matière de service client, la gestion des équipes, et l'optimisation des processus de service pour améliorer l'efficacité et la satisfaction des clients.

Se former au métier de Serveur, à Paris et en île-de-France



TP Serveur en restauration

Financé par OPCO

16 ans

420h en 1 an

à partir de 0 €



Titre à Finalité Professionnelle Barman

Financé par OPCO

18 ans

490h en 1 an

à partir de 0 €



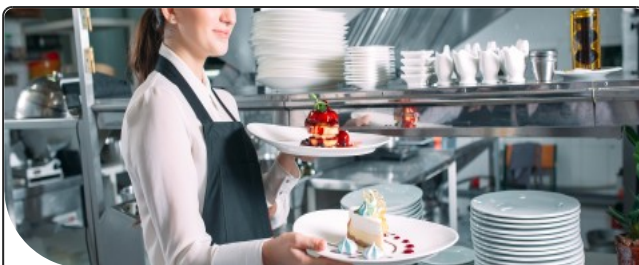
TP Employé polyvalent en Restauration

Financé par OPCO

15 ans

468h en 6 mois ou en 1 an

à partir de 0 €



BAC PRO Commercialisation et services en restauration

Financé par OPCO

15 ans

BAC Pro en 2 ans : 1350h / BAC Pro en 3 ans :
1890h

à partir de 0 €



CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Financé par OPCO

15 ans

CAP en 1 an : 420h à 490h / CAP en 2 ans : 840h
918h

à partir de 0 €



Certificat de Spécialisation Métiers du Bar

Financé par OPCO

18 ans

490h en 1 an

à partir de 0 €