

Rodney Conteh – Employé de restauration



Je m'appelle Rodney Conteh, j'ai vingt-deux ans et je suis employé de restauration dans un restaurant gastronomique.

Dans un restaurant gastronomique, le poste de chef de rang est important donc j'ai un carré... on va dire j'ai un rang, un certain nombre de tables qu'après... maintenant je suis responsable des clients du début jusqu'à la fin du repas... de la prise de commande jusqu'à la fin du repas.

On doit napper donc entrée face client... pour le dressage... par exemple pour les

assiettes de présentation, toujours un demi-pouce du bord de la table... les couverts qui soient bien alignés, bien droits... et surtout vérifier la propreté des couverts... toujours aussi les assiettes à pain et les verres à eau et les verres à vin...

Ca aussi, c'est une préparation qui se fait en amont.

Chaque début de service, on a un briefing avec le chef de cuisine et le responsable ou maître d'hôtel qui nous disent les produits à vendre en priorité... Par la suite, si le chef fait des nouveaux plats, entrée ou dessert, on les goûte en amont, toujours avant le service pour aussi connaître et savoir ce que l'on vend.

...(le menu de droite ce sont des menus avec des produits on va dire un peu plus nobles comme le foie gras ou la saint-jacques et là par contre vous avez le plateau de fromages qui est compris dans le prix donc une sélection de fromages de chèvre, brebis et vache que vous choisissez...)

Je pense que pour le poste de chef de rang, il faut avoir du relationnel, faut être attentionné et beaucoup d'anticipation aussi.

Si je sens que le client est pressé donc je fais marcher sa table en priorité... ou vraiment être là pour le client... ou sinon, si on voit qu'il n'a pas apprécié son plat ou sa mise en bouche, ne pas hésiter à la faire changer... il n'y a aucun souci... Et je peux donc conseiller le client sur la carte, lui indiquer les produits que nous avons, les produits de saison, ça qui pourrait les intéresser... sachant que dans un restaurant gastronomique, on travaille surtout avec des produits de saison.

J'ai fait BEP service et commercialisation, Bac-Pro aussi, toujours service et commercialisation, c'est l'option B et pour finir avec le BTS donc hôtel-restauration, option arts culinaires.

J'ai commencé en tant que commis de salle, je suis chef de rang sachant que je viens de sortir de l'école donc je me laisse encore un peu de temps... on va dire un an au minimum pour passer assistant de maître d'hôtel et par la suite arriver au statut de maître d'hôtel...