

Serveur / Serveuse de restaurant



Le serveur de restaurant prépare la salle, assure le service des repas et la desserte des tables. Dans un petit restaurant, le serveur est responsable de toute la salle. Dans les grands restaurants, l'organisation est très hiérarchisée.

Description métier

Avant le service, le **serveur de restaurant** balaye et lave la salle. Il s'assure de la propreté de la vaisselle du jour, il fait la cave (sélection des vins à monter en salle). Il dresse et agence les tables en vue du service. Il dispose les nappes et les serviettes, met les couverts. Il agrmente les tables (fleurs, bougies).

Une fois la mise en place terminée, le service de la clientèle commence. Le serveur accueille les clients (petits restaurants) et les installe à une table en tenant compte des réservations.

Il leur propose la carte et les conseille sur le choix des vins. Il donne des explications sur les plats proposés, prend les commandes et les transmet aux cuisines. Il change les assiettes et les couverts aussi souvent que nécessaire.

Il présente l'addition, encaisse celle-ci et rend la monnaie. Il débarrasse les tables, nettoie et range la salle. Il remet le linge de table au service de nettoyage.

Le serveur de restaurant travaille seul ou en équipe. Il est constamment debout. Une tenue irréprochable est exigée. Il peut être amené à prendre des commandes dans une langue étrangère.

Les horaires et le rythme de travail quotidien sont liés aux heures d'ouverture du restaurant et à l'affluence. Il travaille en soirée ainsi que le dimanche et les jours fériés. Il a alors des jours de repos en semaine.

L'emploi est souvent saisonnier dans les régions touristiques.

Il peut travailler dans différents types d'entreprise : hôtels-restaurants, restaurants, brasseries, entreprises assurant la restauration à bord des trains et entreprises de transport maritime.

Dans la restauration classique ou de luxe, le **serveur diplômé** est appelé commis de restaurant. Il est placé sous l'autorité d'un chef de rang et d'un maître d'hôtel. Ses tâches sont très précises et encadrées.