

serveur en restaurant

Les activités principales

Le serveur prépare les tables, dresse le couvert et accueille le client.

Il présente les menus puis prend les commandes. Ensuite il sert les clients en faisant plusieurs allers-retours en cuisine.

Une fois le service terminé, il débarrasse les tables et remet la salle en ordre pour le prochain service.

Les qualités nécessaires

Il faut être agile, rapide et résistant. Il est nécessaire d'être aimable avec les clients et parler une seconde langue est un vrai plus.

Avoir un bon sens de l'organisation et de l'initiative sont appréciés.

Les difficultés

Station debout prolongée
Le stress du « coup de feu ».
Horaires contraignants.

La formation

CAP restaurant en lycée hôtelier

Les conditions de travail

C'est un travail d'équipe et de conseil clientèle.

Les horaires sont flexibles et l'on peut être amené à se coucher tard et travailler les week-end.

Ce que j'aime dans ce métier.

Servir les clients et les conseiller

Mes doutes sur ce métier.

Horaires difficiles.