



SKILL 35 SERVICE EN RESTAURANT

RESTAURANT SERVICE

SERVEUR·EUSE EN RESTAURANT, C'EST QUOI?

Avant l'arrivée de la clientèle, le ou la serveur-euse de restaurant dresse les tables. Il ou elle accueille les clients, les conseille, prend les commandes, prépare et sert les vins et boissons chaudes ou froides, apporte les plats en naviguant entre la salle et la cuisine, et en veillant à ce que l'on ne manque de rien. Le ou la serveur-euse de restaurant garde aussi un œil sur chaque table pour « lancer » les plats en cuisine au bon moment. Enfin, il ou elle apporte la note, encaisse, puis débarrasse la table. Le nettoyage et le rangement de la salle, de la vaisselle et de l'office font aussi partie de ses responsabilités.

COMMENT M'Y PRÉPARER ?

Si ce métier est encore accessible aux autodidactes, un diplôme du secteur (CAP ou Bac professionnel notamment) constitue un atout sur le marché du travail et permet d'évoluer plus facilement.

QUELQUES EXEMPLES DE FORMATIONS

APRÈS LA 3^e – CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

NIVEAU BAC – BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

TITRE PROFESSIONNELLE SERVEUR EN RESTAURATION

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE SERVEUR EN RESTAURATION

ET APRÈS ?

 **OÙ?** Hôtels ou restaurants traditionnels. Restauration collective (self-service, cafétéria...) ou rapide (croissanterie, sandwicherie...), collectivités (hôpitaux, écoles, cantines et restaurants d'entreprises).

 **ÉVOLUTION** Dans la profession, le travail ne manque pas : 25 000 postes de serveur-euse-s à pourvoir chaque année ! Le secteur offre également beaucoup d'emplois saisonniers en France comme à l'étranger, qui sont souvent l'occasion pour les plus jeunes d'acquérir de l'expérience. Le ou la serveur-euse de restaurant peut devenir, après quelques années d'expérience, chef-fe de rang, puis maître d'hôtel. Autre évolution possible : devenir sommelier-ière, barman ou barmaid. En restauration rapide ou collective, une promotion est possible sur un poste de chef-fe d'équipe, voire de gérant-e.

 **SALAIRE BRUT INDICATIF*** de 1550 € à 2900 €.

*selon expérience et secteur géographique – Source : IMT Pôle Emploi / INSEE DADS 2015
candidat.pole-emploi.fr

« Des cuisines à la salle, aux petits soins du client »

AUTRES APPELLATIONS MÉTIER :

Employé-e de restaurant

PROFIL* : Entreprenant, Pratique, Social

*selon l'activité « Réfléchir à ses centres d'intérêts »
Quiz figurant dans le kit pédagogique WSFR

#HABILITÉ **#AMABILITÉ**
#RAPIDITÉ **#LANGUES**
#POLYVALENCE

FICHE MÉTIER ONISEP

PLUS D'INFOS SUR LE MÉTIER

DÉCOUVRIR LE MÉTIER EN IMAGES

AUTRES MÉTIERS À DÉCOUVRIR

EN COMPÉTITION

Sommellerie,
Cuisine,
Réceptionniste d'hôtellerie

HORS COMPÉTITION

Garçon de café,
Management du service
en restauration,
Assistant-e de Direction
d'hôtel-restaurant

www.worldskills-france.org



SKILL 35

SERVICE EN RESTAURANT

RESTAURANT SERVICE



CLÉMENT GOSSELIN

Médaille d'Excellence
Finales Européennes
EuroSkills Budapest 2018
à 23 ans

TA DEVISE OU TON CONSEIL ?

« Tu es le seul à pouvoir fixer tes propres limites. Si vous aimez l'esprit d'équipe, la transmission, apprendre la technicité d'un métier, alors ce concours et ce métier sont faits pour vous. »

VIDÉO DE CHAMPION



LA COMPÉTITION EN PHOTOS

LES PARTENAIRES DU MÉTIER

PAROLE DE CHAMPION

Ton métier : une passion ? Une découverte ?

Mon métier est une passion. J'ai commencé la restauration à 15 ans avec la cuisine comme préférence.

À l'âge de 18 ans, j'ai eu un déclic pour le service en salle ; depuis je vis pour ça tous les jours. J'ai découvert mon métier grâce à mon frère mais également grâce à des portes ouvertes organisées par le biais de mon école. C'est également grâce au soutien de mes parents que j'ai continué dans cette voie. En effet, ma famille m'a beaucoup épaulé dans mes choix professionnels. J'ai débuté ma formation avec un Bac Technologique en Hôtellerie Restauration puis j'ai poursuivi mes études en réalisant un BTS dans ce même secteur.

Pourquoi avoir participé à la compétition WorldSkills ?

Au début je pensais ne pas avoir les compétences nécessaires. Et puis je me suis dit : « Inscris-toi et donne tout ! ». Je me suis entraîné tous les jours pendant 4 mois pour m'améliorer et être à la hauteur de l'événement (5^e national en 2015). Je suis revenu en 2017 pour rendre hommage à mon professeur de salle parti trop tôt, et j'ai été vice champion de France.

J'ai fait ce concours car il est connu et reconnu, c'est l'une des compétitions les plus dures, et dans ce concours on retrouve toutes les valeurs humaines (courage, partage, transmission...).

Ton parcours après la compétition ?

Cela fait 3 ans que je travaille à Londres dans un hôtel 5 étoiles (The Connaught) comme maître d'hôtel. En 2019 j'ai été élu meilleur employé de l'entreprise et en 2020 j'ai fini parmi les 8 meilleurs jeunes maître d'hôtel du Royaume-Uni.

Quelles sont les qualités nécessaires pour exercer ce métier ?

Les qualités nécessaires sont la bienveillance, la rigueur, l'humilité et la transmission.

Avantages et contraintes du métier ?

Les avantages sont multiples comme par exemple le savoir (être capable d'avoir une connaissance sur le métier mais également avoir une culture générale), pouvoir voyager professionnellement sur différents continents, rencontrer et partager des moments uniques avec la clientèle, créer un esprit d'équipe avec les collaborateurs.

Les inconvénients sont minimes car ils résultent uniquement du fait de travailler le week-end et le soir.

L'ÉPREUVE SERVICE EN RESTAURANT EN QUELQUES MOTS

L'épreuve se déroule sous la forme d'une série de modules. Le compétiteur doit réaliser des activités de qualité et de haute technicité de la restauration gastronomique internationale, de la bistronomie et des banquets, à partir du cahier des charges.

Pour cela il faut connaître l'ensemble des produits proposés et assurer les tâches suivantes : mise en place de table, pliage de serviettes et nappage de buffet, préparation et service de mets tels que potages,

tartares et salades classiques, service avec ouverture, décantation et carafage des différents vins, préparation de charcuteries et de poissons fumés, découpage et flambage de poissons et de viandes, création de desserts flambés, etc.

Il ne faut pas omettre les ateliers bar et barista qui permettent de faire la démonstration de gestes techniques, à la fois élégants et étonnants, et de mettre en œuvre sa fibre créative au travers de la mixologie.