

Employé/e de restaurant

Selon la taille de l'établissement qui l'emploie, l'employé de restaurant, relais entre la cuisine et la salle de restaurant, peut endosser une partie ou la totalité du rôle de serveur, de chef de rang, de maître d'hôtel...



Les formations en Auvergne-Rhône-Alpes

[101](#)

formations à venir

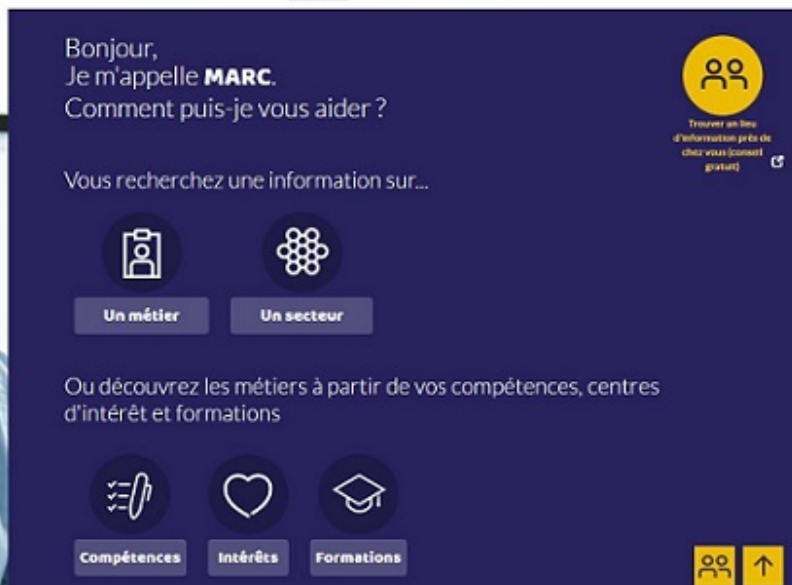
Les offres d'emploi aujourd'hui en Auvergne-Rhône-Alpes

- [Personnel polyvalent en restauration](#)
- [Service en restauration](#)

Pour élargir votre recherche :

[Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration](#)

Rendez-vous sur [Cleor Auvergne-Rhône-Alpes](#) pour obtenir des informations sur les conditions d'emploi de ce métier : potentiel d'embauche, salaire, types de contrat, entreprises présentes autour de votre lieu de recherche, ...



Description métier

Activités

Préparer la salle

Dans les grands restaurants, l'employé assume des responsabilités bien définies. Par exemple, avant l'arrivée des clients, il prépare les tables du rang auquel il est attaché, dresse le couvert et vérifie la propreté des nappes. Pour le service à la table du client, il reçoit du chef de rang la commande prise par le maître d'hôtel et se charge de la transmettre en cuisine.

Élaborer des plats simples

Il peut aussi élaborer des mets relativement simples (hors-d'oeuvre, salades, pizzas, crêpes, certains desserts, glaces...) et préparer les boissons. Il peut encore s'occuper du ravitaillement (plats ou produits culinaires) et aider en cuisine.

Accueillir et encaisser

Quand il assure l'accueil des clients, il les accompagne à leur table et veille constamment à ce qu'ils ne manquent de rien. Il les conseille pour choisir leur menu et prend leur commande. En fin de repas, il apporte l'addition et procède à l'encaissement.

Être polyvalent

Dans un petit établissement, il est à la fois à l'accueil et au service. Naviguant sans cesse entre la salle et la cuisine, il exerce toutes les fonctions qui, dans un grand restaurant, sont assumées par des personnels spécialisés.

Où et comment ?

De l'hôtel aux collectivités

L'employé de restaurant travaille dans les hôtels et les restaurants, mais aussi dans divers types de restauration : rapide (croissanterie, sandwicherie...), mobile (bateau, train...), collective (self-service, cafétéria, hôpitaux, écoles, cantines d'entreprise...).

Des journées rythmées

Sous les ordres du chef de rang, l'employé de restaurant travaille en équipe, toujours entre la salle et

la cuisine... et souvent en présence de la clientèle. Sa journée est souvent très chargée, faisant alterner coups de feu (activité intense à l'heure du repas) et périodes d'accalmie.

Des horaires irréguliers

Ses horaires sont irréguliers, surtout pendant la saison touristique. Les grands établissements mettent en place une organisation en deux fois 8 heures, jours fériés inclus. Le service auprès de la clientèle peut impliquer des interventions de nuit.

Compétences

Ambassadeur du restaurant

L'employé de restaurant a le sens et le goût du service bien fait. Vêtu d'une tenue réglementaire, impeccablement présenté, il est l'image de marque de son établissement. Précision et sûreté des gestes, rapidité, maîtrise de soi et courtoisie à toute épreuve sont ses principales qualités.

Doué pour les contacts

Diplomate, aimable, convivial, il est doué pour le contact avec la clientèle et entretient de bonnes relations avec ses collègues. Doté d'une excellente mémoire et de capacités d'organisation, l'employé de restaurant sait anticiper et gérer les imprévus. Il fait preuve d'attention et de vigilance auprès des clients.

Résistant et dynamique

Levé tôt, couché tard, l'employé de restaurant endure un rythme journalier assez intensif. C'est la raison pour laquelle il doit posséder une bonne résistance physique et se montrer dynamique en toute occasion.

Diplômes, certifications

Diplômes et certifications

Important. Le parcours de formation pour accéder à un métier n'est pas toujours celui qu'on imagine ! Des professionnels qui exercent le même métier, ont parfois suivi des parcours de formation différents, sans oublier que ceux qui suivent la même formation n'exercent pas forcément le même métier !

Même si ce métier est accessible sans condition particulière d'expérience ou de formation, l'obtention de certains diplômes constitue un atout certain sur le marché du travail.

Niveau 3e

- CAP restaurant

Niveau bac

- Bac pro commercialisation et services en restauration
- Bac techno sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

Niveau IV : BAC, BT, BP

- [BP arts du service et commercialisation en restauration](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Bac pro commercialisation et services en restauration](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Bac techno série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Chef de rang](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Responsable de salle en hôtellerie restauration](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

• Niveau V : BEP, CAP

- [CAP restaurant](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CAP services en brasserie-café](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Titre professionnel agent\(e\) de restauration](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Titre professionnel serveur\(se\) en restauration](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

• Autres certifications sans niveau, CQP

- [CQP agent de restauration](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP commis de cuisine](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP employé\(e\) de restauration rapide](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP employé\(e\) technique de restauration](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP serveur en restauration, spécialisation sommellerie](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

Ressources

Autres ressources

Publications Onisep :

- Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration - Parcours - 2014 - Onisep

Sites internet :

- www.metiers-hotel-resto.fr
- Site d'information sur les métiers et les formations de l'hôtellerie-restauration édité par le ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie.

Vidéos

