

Garçon de café

Souvent vêtu d'une tenue noire et blanche, souriant et aimable, le garçon de café évolue entre les tables pour venir déposer devant le client le plat commandé un instant plus tôt.



Les formations en Auvergne-Rhône-Alpes

[63](#)

formations à venir

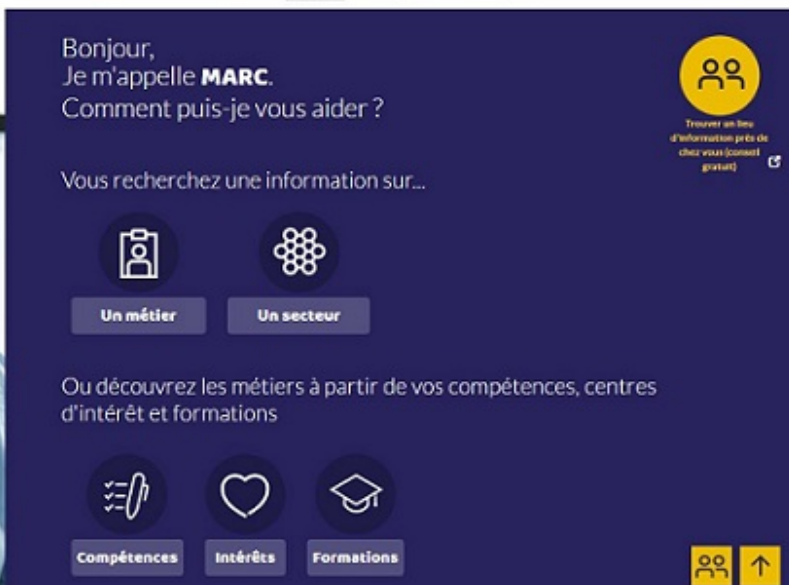
Les offres d'emploi aujourd'hui en Auvergne-Rhône-Alpes

- [Café, bar brasserie](#)

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

Prendre les commandes

Dans les petits restaurants, le garçon de café accueille lui-même les clients et les installe. Après leur avoir présenté la carte et le plat du jour, il prend leur commande. Il peut alors répondre à leurs éventuelles questions sur la composition des plats.

Veiller au confort du client

Dès que le plat est prêt, le garçon de café le sert au client. Si besoin, il peut découper une viande, procéder au flambage d'un dessert, déboucher une bouteille... Un œil sur chaque table, il surveille la progression du repas pour savoir à quel moment précis ajouter une corbeille de pain, apporter le plat suivant ou desservir... Le service achevé, il peut être amené à établir la note et encaisser l'addition.

Où et comment ?

Du restaurant au bar à la mode

Le garçon de café travaille dans un café, une brasserie, une cafétéria, un bar à la mode... Selon le type d'établissement qui l'emploie, il porte ou non un uniforme, notamment dans les brasseries traditionnelles.

Une forte amplitude horaire

Alternant périodes creuses et « coups de feu » (activité intensive), son rythme de travail varie beaucoup au cours de la journée. Ses horaires s'adaptent à ceux de la clientèle et l'obligent à travailler le week-end et les jours fériés.

Dans certains établissements, il peut bénéficier de jours de repos consécutifs... mais ce n'est pas la règle partout !

Compétences

Aimable et discret

À l'écoute des clients, le garçon de café doit faire preuve de qualités relationnelles indispensables pour fidéliser la clientèle. Il sait se montrer discret quand il le faut. Observateur et réactif, il reste à l'affût des nouveaux arrivants et des demandes des clients.

En bonne condition physique

Ce professionnel doit aussi avoir une bonne résistance physique, car il travaille debout de nombreuses heures d'affilée. Il assure, de plus, des horaires irréguliers et difficiles, le week-end et tard le soir.

Polyglotte apprécié

Dans les endroits très touristiques, parler couramment l'anglais et posséder quelques notions dans d'autres langues étrangères est souvent très apprécié des employeurs.

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 !

Il est possible de débiter directement comme garçon de café et d'apprendre grâce à la pratique, avec une formation générale de niveau brevet ou bac. Un CAP est néanmoins recommandé pour être directement opérationnel.

Après la 3e

- CAP services en brasserie-café
- CAP restaurant
- MC employé barman
- MC sommellerie

Niveau bac

- Bac pro commercialisation et services en restauration

• Niveau IV : BAC, BT, BP

- [BP barman](#)
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](#).

- **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](#).
- [MC employé barman](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [MC sommellerie](#)
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 limonadier\(e\)](#)
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, réalisé par les syndicats du secteur.
- www.metiersducommerce.fr
Site sur les métiers du commerce de proximité.

Vidéos

