

Description

Le serveur est le professionnel qui est chargé de la mise en place, du service et du débarrassage dans une brigade complète de restaurant. Il peut être amené à assurer d'autres responsabilités dans un restaurant de taille moindre.

Compétences particulières

- Effectuer un service en salle
- Effectuer un service au bar
- Effectuer un service à l'étage ou room service

Compétences générales

- Se situer au regard du métier et de la démarche de formation
- Maintenir une bonne forme physique par la pratique sportive
- Prévenir les risques liés à l'hygiène, à la santé, à la sécurité et à l'environnement
- Communiquer en milieu de travail
- Effectuer des mesures et des dosages
- Utiliser les structures d'exploitation, les locaux et les équipements
- Utiliser l'outil informatique
- Appliquer les principes de nutrition/alimentation
- Appliquer les techniques de Gestion
- Effectuer des décorations
- Appliquer des techniques culinaires

Compétences entrepreneuriales

- Développement de la culture d'entreprise –CLE ;
- Technique de recherche d'une idée d'entreprise –TRIE ;
- Création d'une entreprise –CREE ;
- Technique de recherche d'emploi salarié –TRES

Connaissances

- Français, Anglais et Alphabétisation
- Bonne culture générale
- Connaissance du monde contemporain
- Mathématiques appliquées
- Technologie de cuisine et du restaurant
- Nutrition/alimentation
- Législation et réglementation en restauration
- Règles d'Hygiène, de Santé, de Sécurité et d'Environnement
- Gestion des stocks
- Gestion
- Connaissances en entrepreneuriat



Condition d'accès au métier

- Test d'entrée ou sélection sur dossier
- Niveau minimum requis : Classe de 4e collège

Lieux d'exercice du métier

Le serveur travaille dans différents types de structures : hôtels-restaurants, restaurants, brasseries, maisons privées, universités, hôpitaux, entreprises assurant la restauration à bord des trains et entreprises de transport maritime....

Il exerce son métier dans :

- un milieu fixe (salle ou terrasse) ;
- un moyen de transport (navire ou train) ;
- une entreprise ou peut s'établir à son propre compte

Conditions de travail

Dans la restauration classique ou de luxe, le commis serveur est placé sous l'autorité d'un chef de rang et d'un maître d'hôtel. Il peut travailler :

- de jour comme de nuit, dans une brigade complète ou en coupure de 8 heures par jour (ex : restaurant, de 11h à 15h et de 19h à 23h) ;
 - en brigades complètes travaillant d'affilée ;
- Le serveur travaille le plus souvent debout :
- il doit avoir une bonne condition physique, être vigilant, doté d'une bonne dextérité, rapide, avoir des qualités relationnelles et une bonne mémoire, ...
 - en plus de son salaire de base, il reçoit des primes (de nourriture, de transport, d'ancienneté...);
 - selon les établissements, d'autres primes peuvent lui être accordées (de risque, de disponibilité, etc.).

Quelques établissements...

Ecole Nationale de Formation en Economie Familiale et Sociale (ENFEFS)

Centre de Formation Professionnelle (CFP) de Saint-Louis

Centre de Formation Professionnelle (CFP) de Dakar

Centre de Formation Professionnelle (CFP) de Thiès

Centre de Formation Professionnelle (CFP) de Ziguinchor