G1803
SERVEUR / SERVEUSE EN RESTAURATION

Autres emplois décrits

- Commis / Commise de restaurant
- Commis / Commise de room service
- Commis / Commise de salle
- Commis / Commise de salle runner
- Commis de salle tournant / Commise de salle tournante
- Employé / Employée de café, bar-brasserie
- Hôte / Hôtesse de salle
- Serveur / Serveuse
- Serveur / Serveuse de banquet
- Serveur / Serveuse de bar
- Serveur / Serveuse de bar-brasserie
- Serveur / Serveuse de restaurant
- Serveur / Serveuse de room service
- Serveur / Serveuse de salon de thé
- Serveur / Serveuse petit déjeuner
- Serveur limonadier / Serveuse limonadière

Définition

Le serveur en restauration joue un rôle clé dans l'accueil et la réalisation d'un service à table de qualité.

- Accueille et installe les clients à leur table avec courtoisie
- Conseille les clients sur la carte, les différents plats et les boissons
- Prend les commandes et sert les clients avec efficacité
- Réalise les encaissements
- Nettoie et met en place les espaces de restauration
- Contribue au suivi des stocks de nourriture et de boissons
- Peut effectuer le service lors d'événements spéciaux ou de banquets

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec une certification de niveau CAP à Bac (niveau 3 ou 4) de l'hôtellerie/restauration.

Certifications et diplômes :

- CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)
- Serveur en restauration
- BP arts du service et commercialisation en restauration
- Bac pro commercialisation et services en restauration
- Bac techno sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration
- Titre professionnel serveur en restauration
- Serveur en restauration [Polynésie Française]

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Développement économique

- Accueillir le client et l'installer
- Prendre une commande client
- Effectuer le service des plats à table

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Assister et aider les personnes en attendant les secours

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique
- Maintenir un environnement de travail propre et organisé

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Réaliser la mise en place de la salle et de l'office

Savoir-faire secondaires

Développement économique

- Conseiller le client dans ses choix de boissons ou plats selon ses goûts
- Renseigner le client sur la composition des produits, allergènes, provenance
- Garantir la satisfaction du client
- Proposer des produits additionnels
- Veiller à la présentation soignée des plats
- Evaluer la satisfaction des clients et recueillir les feedbacks

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Saisir une commande sur informatique Transition numérique
- Intégrer l'écoresponsabilité dans toutes les dimensions de son activité Transition écologique
- Procéder à l'encaissement
- Gérer les situations d'urgence ou les plaintes des clients

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Maintenir une communication claire et professionnelle
- Rendre compte de son action, de risques ou d'anomalies au responsable
- S'exprimer avec politesse et courtoisie
- Respecter des règles, des consignes, normes et procédures opérationnelles

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine
- Participer à un inventaire
- Participer à la gestion des stocks de nourriture et de boissons
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Ranger des produits ou marchandises selon leurs dates de validité et les conditions de conservation
- Préparer des boissons chaudes ou froides
- Préparer, assembler des plats simples

Savoir-être professionnels

- Avoir le sens du service
- Faire preuve de contrôle de soi
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Avoir l'esprit d'équipe

Savoirs

Domaines d'expertise

- Techniques de dressage des plats
- Vins
- Adaptation à la diversité culturelle des clients

Normes et procédés

- Lecture de plan de salle
- Nettoyage des espaces de restauration
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respect des normes d'accessibilité
- Réglementation sécurité incendie

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Techniques professionnelles

- Techniques de dressage de table
- Techniques de port de plateaux et plats
- Techniques de service à l'assiette
- Techniques du service en salle
- Communication avec la cuisine
- Gestion des plaintes et des requêtes clients
- Techniques de paiement et de facturation

Produits, outils et matières

- Utilisation de caisse informatisée
- Gestion des stocks et des commandes — Transition numérique
- Connaissance des menus spéciaux (végétarien, sans gluten)

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public
- Port de tenue professionnelle ou d'uniforme

Horaires et durée du travail

- Travail en horaires décalés
- Travail en horaires fractionnés
- Travail les week-ends et jours fériés

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Bar, Brasserie
- Etablissement de restauration traditionnelle
- Hôtellerie

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail