

EMPLOYÉ DE RESTAURANT EMPLOYÉE DE RESTAURANT

**FAIRE LE LIEN
ENTRE LA CUISINE ET LA SALLE**



SON MÉTIER

Avant l'arrivée de la clientèle, l'employé ou l'employée de restaurant prépare les tables et dresse le couvert. La confection des mets simples froids (hors d'œuvre, salades, certains desserts...) et des boissons fait partie de ses activités. Il ou elle s'occupe aussi du ravitaillement et peut aider en cuisine. Puis, il faut accueillir les clients, les conseiller, apporter les plats et servir les vins, en navigant entre la salle et la cuisine et en veillant à ce que l'on ne manque de rien. L'employé ou l'employée 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.

OÙ ET COMMENT ?

Ce métier s'exerce généralement dans les hôtels ou restaurants traditionnels, en restauration collective (self-service, cafétéria...), restauration rapide (croissanterie, sandwicherie...), restauration mobile (bateau, train...), cuisine industrielle ou encore collectivités (hôpitaux, écoles, cantines et restaurants d'entreprises). C'est un travail d'équipe qui se déroule sous l'autorité du chef ou de la cheffe de rang. La journée est souvent très chargée, avec alternance de coups de feu et de périodes plus calmes. Toujours debout, on évolue dans un environnement souvent animé.

Source Onisep - Janvier 2018

SES QUALITÉS

Présentation irréprochable, amabilité et sens du contact lui permettent de contribuer à la bonne renommée d'un restaurant. Précision et sûreté des gestes, rapidité, maîtrise de soi sont ses principales qualités. Il faut également faire preuve d'une bonne résistance physique et d'un grand dynamisme.

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

Dans la profession, on compte près de 23 000 nouveaux postes de serveur ou serveuse par an en France. L'emploi saisonnier concerne surtout les jeunes. Après quelques années d'expérience, on peut accéder à un poste de chef ou cheffe de rang, puis de maître d'hôtel. Autres possibilités : devenir sommelier ou sommelière, barman ou barmaid.

Salaires de début : à partir de 1 498 €, et jusqu'à 1 600 € brut par mois (selon la durée du temps de travail).

Jonathan

Employé de restaurant

« Ce qui me plaît le plus dans ce métier, c'est, paradoxalement, le fait d'être débordé ! Je me sens à l'aise dans les situations où je ne sais plus où donner de la tête. Plus il y a de monde, plus l'adrénaline monte, et plus cela me convient ! J'ai alors envie d'aller encore plus vite. Je parle trois langues étrangères, ce qui me facilite les échanges. La clientèle étrangère m'apporte énormément au niveau culturel. Je découvre tous les jours des horizons nouveaux. »