

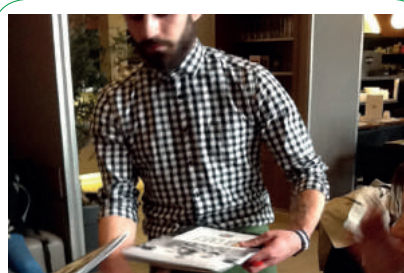


Entre la salle et la cuisine, l'employé de restaurant veille à ce que le client ne manque de rien. Ses activités varient selon la taille de l'établissement, mais il sait préparer la salle, accueillir et conseiller les clients, prendre les commandes, donner un coup de main en cuisine et assurer le service.

Johan, employé de restaurant



Johan accueille les clients et les accompagne à leur table.



Il présente les menus aux clients.



Il conseille une cliente.



Johan note sur son carnet la commande des clients.



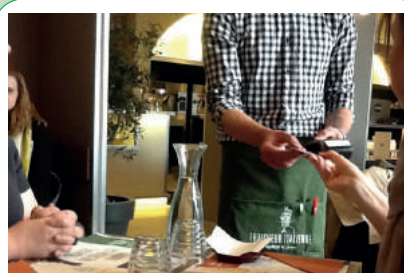
Il leur apporte les plats.



Il débarrasse la table.



Il dépose l'addition aux clients.



Il encaisse le paiement en carte bleue.



Johan prépare aussi les apéritifs et les cocktails.

Où travaille-t-il ? Où travaille-t-elle ?



L'entrée du restaurant où travaille Johan.



Johan commence son travail par la mise en place de la salle de restaurant.

Quelles qualités ?

- Aimer les contacts, être attentif, aimable et souriant
- Etre organisé, avoir de la mémoire
- Etre dynamique, efficace et rapide
- Avoir une bonne résistance physique

Comment se former ?

Des exemples de formations après la 3^e :

- CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
 - Bac professionnel Commercialisation et services en restauration
- Pour connaître les lieux de préparation, rendez-vous sur www.onisep.fr



Johan, Restaurant « Del Arte », Quétigny (21)

Ce qui me plaît...

« Ce qui me plaît, c'est de travailler en équipe. J'aime le contact avec les clients et les servir. C'est un métier où on ne s'ennuie jamais. »

Reportage réalisé par la classe de 4^e SEGPA
du collège Les Lentillères à Dijon (21 - Côte-d'Or)

© Onisep - Juin 2017