

Employé-e de restaurant

Faire le lien entre la cuisine et la salle.

SON MÉTIER

Avant l'arrivée des clients, l'employé-e de restaurant prépare les tables et dresse le couvert. Il-Elle confectionne les mets simples froids (hors d'œuvre, salades, certains desserts...) et les boissons. Il-Elle s'occupe aussi du ravitaillement et peut aider en cuisine. Navigant entre la salle et la cuisine, l'employé-e de restaurant accueille les clients, les conseille, apporte les plats et sert les vins. Il-Elle veille à ce que les clients ne manquent de rien.

Il-Elle garde un œil sur chaque table pour « lancer » les plats en cuisine au bon moment. Enfin, il-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 ?

L'employé-e de restaurant travaille 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). Il-Elle exerce un travail d'équipe et agit sous l'autorité du/de la cheffe de rang. Sa journée de travail est souvent très chargée, avec alternance de coups de feu et de périodes plus calmes. Toujours debout, il-elle évolue dans un environnement souvent animé.

SES QUALITÉS

D'une présentation irréprochable, l'employé-e de restaurant se doit d'être aimable. C'est surtout avec lui-elle que la clientèle est en contact, il-elle contribue donc à la bonne renommée d'un restaurant. Précision et sûreté des gestes, rapidité, maîtrise de soi sont ses principales qualités. Il-Elle doit aussi avoir une bonne résistance physique et faire preuve d'un grand dynamisme.

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

Dans la profession, on compte près de 23 000 nouveaux postes de serveur-euse par an en France. L'emploi saisonnier concerne surtout les jeunes.

L'employé-e de restaurant peut accéder, après quelques années d'expérience, à un poste de cheffe de rang, puis de maître d'hôtel. Autres possibilités : devenir sommelier-ère ou barman-barmaid.

Salaire brut du débutant : à partir de 1 467 €, et jusqu'à 1 600 € 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. »

DIPLÔMES

CAP

- Restaurant
- Services en brasserie-café

BAC PROFESSIONNEL

- Commercialisation et services en restauration

BAC TECHNOLOGIQUE

- Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

BTS

- Hôtellerie-restauration option art culinaire, art de la table et du service