

Serveur - Serveuse

L'avenir sur un plateau



UN MÉTIER DE REPRÉSENTATION

Si la cuisine fait la réputation d'un restaurant, la qualité du service en salle est essentielle à l'image d'un établissement et à la fidélisation de sa clientèle. Unique interlocuteur du client, le serveur fait constamment le lien entre les attentes et désirs des convives et les impératifs de la préparation des plats en cuisine. Présent partout, attentif à tout, il est toujours en alerte, tout en n'en laissant jamais rien paraître.

Serveur - Serveuse L'avenir sur un plateau

DES QUALITÉS PERSONNELLES ET PROFESSIONNELLES

- **Ouvert aux autres**, il apprécie le contact humain.
- **Aimable et poli**, il a une bonne présentation et une bonne élocution.
- **Réactif et dynamique**, il a le sens de l'observation et l'esprit d'initiative.
- **Convivial**, il aime travailler en équipe.

UN RÔLE CENTRAL

Comme le cuisinier règne en cuisine, le serveur est maître en sa salle, dont il assure le service complet, depuis la préparation des tables avant l'ouverture, jusqu'à sa remise en ordre après le départ du dernier client. Chargé de l'accueil et du conseil, il présente et explique la carte des plats et des vins, prend les commandes, les sert à table et veille au bon déroulement du repas jusqu'à l'encaissement de l'addition.

Véritable ambassadeur du restaurant, il maîtrise de nombreuses compétences :

- **Fin gourmet**, il connaît les bases de la cuisine et le contenu des plats, il sait réaliser des préparations simples et des découpes de viandes et de poissons.
- **Connaisseur en vins**, il conseille les meilleurs accords mets/vins.
- **Responsable du bar**, il sait élaborer les cocktails classiques.
- **Gestionnaire**, il vérifie que les encaissements correspondent aux commandes.
- **Passionné**, il peut également se spécialiser comme barman ou sommelier.

UNE PROFESSION À SUCCÈS

Quel que soit le type d'établissement, le métier de serveur est toujours très recherché, tant en restauration gastronomique et traditionnelle, qu'en restauration collective, d'entreprise, ou à bord de transports. Il peut également créer son propre restaurant, et devient alors chef d'entreprise.

De plus, comme tous les métiers de la restauration, il trouve sans peine du travail à l'étranger, où le service "à la française" est toujours très apprécié.

Les IMA de Villiers-le-Bel et de Cergy proposent 2 formations en service en salle :

Formations proposées	Conditions d'admission	Durée de la formation	Rythme de l'alternance
DIMA*	15 ans	1 an	2 jours par semaine à Cergy 1 semaine sur 2 à Villiers-le-Bel
CAP	15-25 ans	2 ans	1 semaine sur 3

*DIMA = Dispositif d'Initiation aux Métiers en Alternance

LIEUX DE FORMATION

Institut des Métiers de l'Artisanat de Villiers-Le-Bel

43 avenue Pierre Séward 95400 Villiers-Le-Bel - 01 34 29 46 70

Institut des Métiers de l'Artisanat de Cergy

1 Avenue du Parc 95015 Cergy Pontoise Cedex

01 34 35 80 00

www.ima95.fr



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

