

LE MÉTIER

EMPLOYÉ/E DE RESTAURANT

Niveau d'études

CAP, BEP... (Niveau 3)

Synonymes métiers

- **Serveur/euse de restaurant**

Potentiel d'embauche



Cheville ouvrière de l'établissement qui l'emploie, l'employé de restaurant endosse tout ou une partie du rôle de serveur, de chef de rang, de maître d'hôtel... Il est le relais entre les cuisines et la salle.

Selon la taille de l'établissement où il exerce, l'employé de restaurant, relais entre la cuisine et la salle de restaurant, peut endosser une partie ou la totalité du rôle de serveur, de chef de rang, de maître d'hôtel... Des possibilités d'évolution existent pour qui accepte la mobilité. Les offres d'emploi sont nombreuses et constantes.

ACTIVITÉS

Avant le service

L'employé de restaurant prépare les tables avant l'arrivée des clients, dresse le couvert et vérifie

les réservations. Il s'assure de la propreté des verres et des couverts, installe les buffets. Il s'enquiert des plats du jour auprès du chef et vérifie qu'il sont bien indiqués dans tous les menus ou sur l'ardoise en vitrine.

Pendant le service

Dans les restaurants de petite taille, le rôle de l'employé est assimilé à celui du serveur. Polyvalent, il prépare ou finit de dresser les mets relativement simples (assiette de charcuterie, coupes de glaces, etc.) et s'occupe des boissons. Il peut également accueillir les clients et les placer, prendre les commandes qu'il transmet en cuisine et apporter les plats. Dans un établissement de standing, ses responsabilités seront plus restreintes et il n'effectuera bien souvent qu'une seule de ces tâches.

À la fin du repas

En fin de repas, l'employé de restaurant débarrasse la table puis apporte l'addition et, le cas échéant, procède à l'encaissement. Il redresse les tables rapidement pour que d'autres clients puissent s'installer. Après le service, il participe au rangement et au ménage de la salle

COMPÉTENCES

Présentation impeccable

L'employé de restaurant a le sens et le goût du service bien fait. Souriant, il porte un uniforme impeccable qui reflète l'image de marque de son établissement. Précision et sûreté des gestes, rapidité, maîtrise de soi et courtoisie à toute épreuve sont ses principales qualités. Il veille à tout instant au respect des règles d'hygiène et de sécurité, essentielles dans la restauration.

Convivial mais vigilant

Diplomate, aimable, convivial tout en restant discret, l'employé de restaurant est doué pour le contact avec la clientèle. Il entretient également de bonnes relations avec ses collègues. Doté d'une excellente mémoire et de capacités d'organisation, l'employé de restaurant sait anticiper et gérer les imprévus. Il fait preuve d'attention et de vigilance auprès des clients pour éviter qu'ils manquent de quelque chose ou pour ne pas les faire attendre inutilement notamment.

Résistant et dynamique

Levé tôt et/ou couché tard, l'employé de restaurant endure un rythme journalier assez intensif. C'est la raison pour laquelle il doit veiller à garder une bonne hygiène de vie et posséder une bonne résistance physique. Il doit être réactif et dynamique et ne pas craindre de faire des kilomètres entre la salle et les cuisines tout au long de la journée.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Employeurs variés

L'employé de restaurant travaille dans les différents types de restaurants, mais aussi dans d'autres catégories de restauration : rapide (croissanterie, sandwicherie...), mobile (bateau, train...), collective (self-services, cafétérias, hôpitaux, écoles, cantines d'entreprise...).

Travail en équipe

Sous les ordres du chef de rang (dans un grand restaurant) ou directement du patron (dans un établissement modeste), l'employé de restaurant travaille en équipe, toujours entre la salle et la cuisine... et souvent en présence de la clientèle. Sa journée alterne coups de feu (activité intense à l'heure des repas) et périodes d'accalmie. Toujours debout, il effectue de nombreux allers-retours, sous pression pour ne pas faire attendre les clients ni renverser quelque chose.

Des horaires irréguliers

Ses horaires peuvent varier en fonction des besoins (service du matin, du midi et/ou du soir), des jours de la semaine (plus d'activité en fin de semaine) et de la période de l'année. Dans les zones touristiques, l'activité peut être particulièrement intense en saison. Beaucoup d'établissements mettent en place une organisation en deux fois 8 heures, week-end et jours fériés inclus. Le service du soir peut se terminer tard dans la nuit.

VIE PROFESSIONNELLE

De nombreux emplois

Dans la profession, le travail ne manque pas, notamment parce que le secteur est marqué par une importante rotation du personnel. On estime la demande à 25 000 postes de serveurs à pourvoir chaque année ! Le secteur offre également beaucoup d'emplois saisonniers, en France comme à l'étranger, qui sont souvent l'occasion de diversifier son expérience et de s'ouvrir à d'autres pratiques. Certains gros employeurs n'hésitent pas à prendre des débutants qu'ils forment.

Évolution possible

L'employé de restaurant d'un grand restaurant peut devenir, après quelques années d'expérience, chef de rang, puis maître d'hôtel. En restauration rapide ou collective, une promotion est possible sur un poste de chef d'équipe, voire de gérant. L'employé de restaurant peut aussi choisir de se spécialiser en tant que barman, par exemple.

Mobilité de mise

Pour évoluer dans le secteur, il faut s'attendre à commencer en bas de l'échelle et gravir les échelons, en n'hésitant pas à changer d'employeur et parfois de région. Les offres sont suffisamment nombreuses, en particulier en Ile-de-France, en région Auvergne-Rhône-Alpes et Paca pour choisir ses postes.

QUELQUES CHIFFRES

SALAIRE JUNIOR

1 420 €

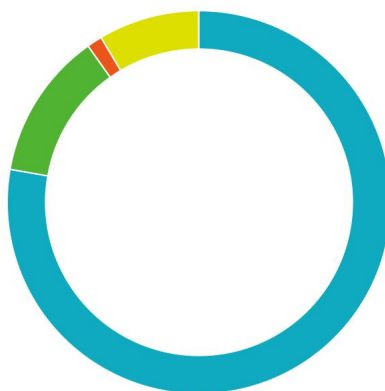
Salaire net moyen en début de carrière

SALAIRE

1 470 €

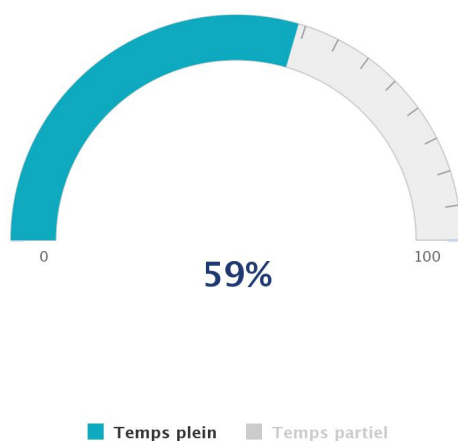
Salaire médian

TYPE DE CONTRATS



■ CDI ■ CDD
■ Intérim ■ Autres
■ Non salariés

TEMPS DE TRAVAIL



HOMMES



36 %

FEMMES



64 %

[Plus d'informations sur Cleor](#)

LES FORMATIONS

Si ce métier est encore accessible aux autodidactes, un diplôme du secteur constitue un atout sur le marché du travail et permet d'évoluer plus facilement.

CAP, BEP... (Niveau 3)

CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Bac (Niveau 4)

Bac pro commercialisation et services en restauration

L'EMPOI



Tendance des offres d'emploi
sur Pôle Emploi



2650

Projets de recrutement

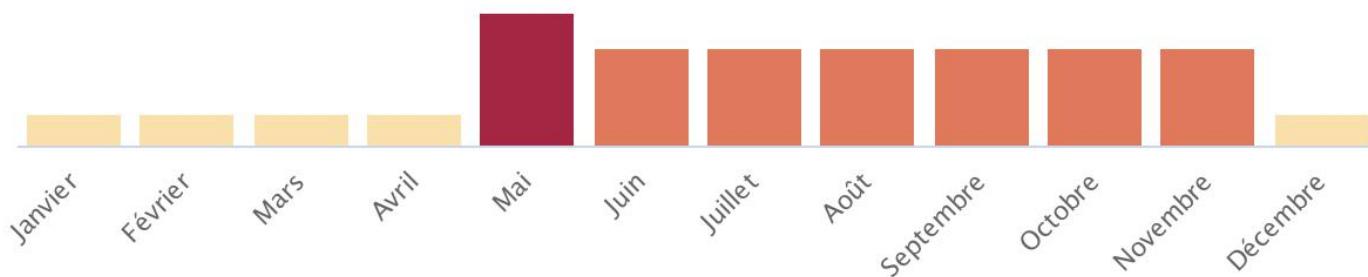


67 %

Des entreprises jugent les recrutements difficiles sur cette famille de métiers

PÉRIODES DE RECRUTEMENT LES PLUS FAVORABLES

Plus la couleur tend vers le rouge, plus le nombre d'offres d'emploi diffusé à Pôle emploi est important.



[Plus d'informations sur Cleor](#)

[Accéder aux offres d'emploi sur le site de Pôle emploi](#)

SITES EMPLOI

- [Apec](#)
- [Apecita](#)
- [Bourses de l'alternance et de l'apprentissage](#)

ET APRÈS ?

MÉTIERS PROCHES

Café, bar brasserie

Personnel polyvalent en restauration

ÉVOLUTION DANS LA CARRIÈRE

Assistance de direction d'hôtel-restaurant

Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique

Management d'hôtel-restaurant

Management du service en restauration

Sommellerie

FAMILLE DE MÉTIERS

Hôtellerie - Restauration

LIENS UTILES

AUTRES LIENS UTILES

Site d'information sur les métiers et les formations de l'hôtellerie-restauration

Site de l'Opcv Akto. Fiches métiers, statistiques, tendances du secteur

Fiches métiers, informations sur le secteur, offres d'emplois, etc

TROUVER DES LIEUX D'INFORMATION EN CENTRE-VAL DE LOIRE

Vous souhaitez rencontrer un conseiller ?

Pour trouver la bonne structure en fonction de votre situation (Pôle emploi, Mission locale, Centre d'information et d'orientation...), laissez-vous guider dans notre répertoire en ligne de plus de 1 300 structures.



[Guide des lieux d'information](#)