

## Serveur/euse

Capacité d'anticipation  
et d'analyse

Goût du contact  
avec le client

### Disponibilité

Doté de multiples connaissances le serveur est celui qui assure le bon déroulement du service pour une totale satisfaction du client.

Il doit être capable de gérer sa préparation jusqu'au départ du client, en passant par l'accueil, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état.

Il doit adopter en toutes circonstances un comportement et une présentation en cohérence avec l'image de l'entreprise.

Il contribue, par son professionnalisme, au développement de la clientèle.

## Activités principales

### Au quotidien, le serveur :

- Effectue la mise en place de la salle, vérifie la propreté de la vaisselle, dresse les tables.
- Accueille, conseille les clients et prend les commandes.
- Transmet les informations en cuisine, suit les commandes.
- Débarrasse.
- Effectue les opérations d'encaissement et raccompagne les clients.

### Emplois, évolution professionnelle

Le secteur de la restauration recherche du personnel motivé et qualifié.

La diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique...) offre de très nombreuses possibilités, aussi bien en France qu'à l'étranger.

Au fil des années, il est possible d'exercer différents métiers : barman, chef de rang, maître d'hôtel...

Les savoir-faire et compétences développés par le serveur de restaurant peuvent être réinvestis dans de nombreux métiers, notamment dans le domaine du commerce.

### Les parcours de formation

#### Niveau III

- . CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant
- . Titre à finalité professionnelle serveur en restauration
- . MC Sommellerie
- . MC Barman

#### Niveau IV

- . BP Art du service et commercialisation en restauration
- . BAC Pro Commercialisation et services en restauration

cgad@cgad.fr  
www.cgad.fr  
Tél. 01 44 90 88 44

**CGAD**  
Les entreprises alimentaires  
Membre de l'UAP

**f** facebook.com/CGADTV  
**X** @CGAD\_france