



MÉTIER 35

SERVICE EN RESTAURANT

RESTAURANT SERVICE

« UN SERVICE DE QUALITÉ
DANS LES RÈGLES DE L'ART »

AUTRES APPELLATIONS MÉTIER :
Chef-fe de salle

PROFIL* : Entreprenant, Pratique, Social

*selon l'activité « Réfléchir à ses centres d'intérêts »
Quiz figurant dans le kit pédagogique WSFR

#HABILETÉ #AMABILITÉ

#RAPIDITÉ #LANGUES

#POLYVALENCE

LIEN ONISEP

PLUS D'INFOS

EN IMAGES

AUTRES MÉTIER S À DÉCOUVRIR



EN COMPÉTITION

Cuisine, Réceptionniste d'hôtellerie



HORS COMPÉTITION

Barista, Management du service en restauration, Assistant-e de Direction d'hôtel-restaurant, Concierge

www.worldskills-france.org

SERVICE EN RESTAURANT, C'EST QUOI ?

Le ou la maître d'hôtel orchestre minutieusement le travail des serveurs, commis et chefs de rang, afin de garantir le bon déroulement et l'excellence du service. Il ou elle peut intervenir ponctuellement dans le déroulement du service pour remplacer un sommelier, pour apporter un conseil culinaire ou encore assister un chef de rang dans une tâche complexe de découpage ou de flambage.

Le ou la maître d'hôtel est en contact permanent avec la clientèle et contribue à la création d'une atmosphère adaptée à son lieu de travail. Enfin, en qualité de chef de salle, il ou elle est généralement associé(e) au gérant ou au propriétaire du restaurant lors du recrutement et de la formation du personnel de la salle. Il ou elle joue également le rôle d'intermédiaire entre la salle, la cuisine et la direction.

COMMENT M'Y PRÉPARER ?

Après une expérience de terrains, certains diplômes de niveau Bac à Bac +2 constituent d'excellents passeports pour exercer la fonction de maître d'hôtel et évoluer dans le secteur.

QUELQUES EXEMPLES DE FORMATIONS

APRÈS LA 3 ^e	CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant
NIVEAU BAC	BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration
CERTIFICATIONS TITRES PROFESSIONNELS	Titre Pro Serveur en Restauration / TFP Serveur en Restauration

TFP : Titre à Finalité Professionnelle

ET APRÈS ?



OÙ ? Essentiellement dans les grands restaurants traditionnels attachés à un service de qualité, ou dans les hôtels de grand standing disposant d'un restaurant.



ÉVOLUTION Dans la profession, les recrutements sont constants. Après quelques années, le ou la maître d'hôtel peut devenir directeur-riche de la restauration ou reprendre l'exploitation d'un restaurant à son compte ou en gérance. De nombreuses opportunités existent également à l'étranger où l'art de la table à la française est toujours apprécié. Certains postes sont saisonniers, par exemple dans les stations de ski ou les régions à fort potentiel touristique. Dans ce cas, les salaires sont plus élevés.



SALAIRE BRUT INDICATIF* de 1770€ à 2550€

*selon expérience et secteur géographique – Source : Data Emploi / INSEE 2019

PAROLE DE CHAMPION

MÉTIER 35

SERVICE EN RESTAURANT RESTAURANT SERVICE

QU'EST-CE QUI T'A DONNÉ ENVIE DE T'ORIENTER VERS CE MÉTIER ?

Je me suis orienté vers le service en restaurant par passion pour la gastronomie, l'art de bien manger et l'accord des saveurs avec les boissons. Ce métier me permet d'enrichir continuellement mes connaissances à travers la découverte de nouvelles techniques, d'anecdotes historiques et de savoir-faire qui subliment l'expérience des clients.

LESQUELLES DE TES QUALITÉS TE SERVENT DANS TON MÉTIER ?

Les qualités essentielles dans ce métier sont l'organisation pour assurer un service fluide, la dextérité pour manipuler avec précision les plats et les boissons, ainsi que le savoir-être pour offrir une expérience agréable et professionnelle aux clients.

Y A-T-IL DES ASPECTS DE TON MÉTIER QUE TU TROUVES PARFOIS DIFFICILES ?

Le service en restaurant présente plusieurs défis, notamment des horaires irréguliers, souvent en soirée, les week-ends et les jours fériés, ce qui peut impacter l'équilibre entre vie professionnelle et personnelle. C'est également un métier exigeant physiquement, nécessitant endurance et réactivité pour assurer un service fluide.

QU'EST-CE QUE T'A APPORTÉ L'AVENTURE WORLDSKILLS ?

L'aventure WorldSkills m'a donné le goût du défi, en me poussant à me mesurer aux autres pour évaluer mes compétences. Elle m'a également inculqué une soif d'apprentissage, l'envie de me surpasser et de progresser continuellement dans mon domaine.

L'ÉPREUVE EN QUELQUES MOTS

L'épreuve se déroule sous la forme d'une série de modules. Le compétiteur doit réaliser des activités de qualité et de haute technicité de la restauration gastronomique internationale, de la bistronomie et des banquets, à partir du cahier des charges. Pour cela il faut connaître l'ensemble des produits proposés et assurer les tâches suivantes : mise en place de table, pliage de serviettes et nappage de buffet, préparation et service de mets tels que potages, tartares et salades classiques, service avec ouverture, décantation et carafage des différents vins, préparation de charcuteries et de poissons fumés, découpage et flambage de poissons et de viandes, création de desserts flambés, etc. Il ne faut pas omettre les ateliers bar et barista qui permettent de faire la démonstration de gestes techniques, à la fois élégants et étonnants, et de mettre en œuvre sa fibre créative au travers de la mixologie.



RAPHAËL MICHAUT

Médaille d'Argent à 19 ans
Compétition Nationale
WorldSkills Lyon 2023

TA DEVISE OU TON CONSEIL ?

« Le meilleur moyen de prévoir
le futur, c'est de le créer ! »