

FICHES MÉTIERS

WorldSkills France met à votre disposition 63 fiches pour vous renseigner sur les métiers représentés lors des Finales Nationales de la 46^e compétition WorldSkills.

Les fiches métiers peuvent être utilisées « seules », mais elles servent de support à certaines activités pédagogiques élaborées en collaboration avec l'ONISEP pour découvrir les métiers au travers de la compétition WorldSkills.

C'est notamment le cas des activités suivantes :

- > Construire une carte mentale et débattre sur les métiers de la compétition.
- > Remplir une carte mentale sur un métier de la compétition.
- > Quel est ce métier ? Faire deviner un métier de la compétition en rédigeant un descriptif.
- > Faire le point sur son projet professionnel.

Ces fiches sont composées d'un recto et d'un verso.

Le recto explique en quelques mots le métier, les formations, les évolutions possibles et vous propose des liens pour consulter des informations complémentaires vers le site de l'ONISEP ou des branches professionnelles.

- 1 Numéro et Nom du métier en compétition WorldSkills
- 2 Picto WorldSkills du métier
- 3 Explication du métier
- 4 Exemples de formations pour se préparer au métier
- 5 Où s'exerce ce métier
- 6 Quelles évolutions sont envisageables
- 7 Pour vous donner une idée des salaires pratiqués en début et fin de carrière
- 8 Partenaires Majeurs de WorldSkills France
- 9 Vous aimerez peut-être ces autres métiers
- 10 Liens vers :
Fiche métier détaillée de l'ONISEP
Information de la branche professionnelle
Vidéo « les métiers animés » de l'ONISEP
- 11 Qualités requises pour exercer ce métier
- 12 Profils correspondant au Quiz (cf. Activités pédagogiques)
- 13 Synonymes du métier
- 14 Le métier en quelques mots
- 15 Identité visuelle du pôle métier WorldSkills



2

SKILL 35

SERVICE EN RESTAURANT

RESTAURANT SERVICE

1



15

SERVEUR·EUSE EN RESTAURANT, C'EST QUOI ?

Avant l'arrivée de la clientèle, le ou la serveur·euse de restaurant dresse les tables. Il ou elle accueille les clients, les conseille, prend les commandes, prépare et sert les plats et boissons chaudes ou froides, apporte les plats en naviguant entre la salle et la cuisine, et en veillant à ce que l'on ne manque de rien. Le ou la serveur·euse de restaurant garde aussi un œil sur chaque table pour "lancer" les plats en cuisine au bon moment. Enfin, il ou 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.

COMMENT M'Y PRÉPARER ?

Si ce métier est encore accessible aux autodidactes, un diplôme du secteur (CAP ou bac professionnel notamment) constitue un atout sur le marché du travail et permet d'évoluer plus facilement.

4 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
TITRE PROFESSIONNELLE SERVEUR EN RESTAURATION
TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE SERVEUR EN RESTAURATION

ET APRÈS ?

5 **OÙ ?** Hôtels ou restaurants traditionnels. Restauration collective (self-service, cafétéria...) ou rapide (croissanterie, sandwicherie...), collectivités (hôpitaux, écoles, cantines et restaurants d'entreprises).

6 **ÉVOLUTION** Dans la profession, le travail ne manque pas : 95 000 postes de serveur·euses à pourvoir chaque année ! Le secteur offre également beaucoup d'emplois saisonniers en France comme à l'étranger, qui sont souvent l'occasion pour les plus jeunes d'acquies de l'expérience. Le ou la serveur·euse de restaurant peut devenir, après quelques années d'expérience, chef·fe de rang, puis maître d'hôtel. Autre évolution possible : devenir sommelier·ère, barman ou barmaid. En restauration rapide ou collective, une promotion est possible sur un poste de chef·fe d'équipe, voire de gérant·e.

7 **SALAIRE BRUT INDICATIF*** de 1550 € à 2900 €
*selon expérience et secteur géographique - Source: IHT Pôle Emploi / INSEE DADS 2015 constats.pole-emploi.fr

AUTRES APPELLATIONS MÉTIER :

Employé·e de restaurant

PROFIL*: Entrepreneur, Pratique, Social

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

« Des cuisines à la salle, aux petits soins du client »

14

#HABILITÉ #AMABILITÉ

#RAPIDITÉ #LANGUES

#POLYVALENCE

13 AUTRES APPELLATIONS MÉTIER :

12 PROFIL* : Entrepreneur, Pratique, Social

11

10 PLUS D'INFOS SUR LE MÉTIER

9

8

AUTRES MÉTIERS À DÉCOUVRIR

EN COMPÉTITION :
Sommellerie, Cuisine, Réceptionniste d'hôtelierie

HORS COMPÉTITION :
Garçon de café, Management du service en restauration, Assistant·e de Direction d'hôtel-restaurant

www.worldskills-france.org



8

FICHES MÉTIERS

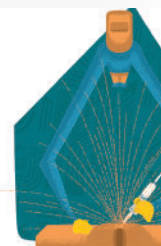
Le verso présente le témoignage d'un·e champion·ne ou d'un·e expert·e métier WorldSkills France et explique les principes de l'épreuve pour ce métier en compétition.

- 1 Présentation du ou de la champion·ne WorldSkills, ou de l'expert·e métier WorldSkills
- 2 Sa devise ou son conseil
- 3 Interview en images de champion·ne·s WorldSkills
- 4 Photos du métier prises lors de compétitions WorldSkills
- 5 Découvres les acteurs du métier au travers des partenaires WorldSkills France
- 6 Principes de l'épreuve sur la compétition WorldSkills
- 7 Icône indiquant quand l'épreuve se déroule en binôme ou trinôme
- 8 Interview de champion·ne ou d'expert·e métier WorldSkills



SKILL 03 PRODUCTION INDUSTRIELLE

MANUFACTURING TEAM CHALLENGE



1
MAXIME DURET
Équipe de France
Finales Mondiales
WorldSkills Kazan 2019
à 22 ans

TA DEVISE OU TON CONSEIL ?

2 « Tout seul on va plus vite, ensemble on va plus loin! »

PAROLE DE CHAMPION

Ton métier : une passion ?
Une découverte ?
J'ai fait d'abord un DUT en Génie mécanique, mais c'est clair que c'est une véritable passion aujourd'hui. Je ne connaissais pas la partie soudage de la production industrielle, mais avec les entraînements pour la compétition, j'ai commencé à me plaire autant au soudage qu'à l'usinage.

Pourquoi avoir participé à la compétition WorldSkills ?
J'ai voulu participer pour la montée en compétences techniques, l'aventure humaine, l'esprit d'équipe et de compétition. J'ai connu la compétition WorldSkills par le biais d'un ancien compétiteur, avec deux camarades de classe. On a donc décidé de se lancer dans l'aventure. La production industrielle nous permet de combiner nos compétences pour avoir le meilleur niveau technique possible.

Ton parcours après la compétition ?
Après la compétition à Kazan en août 2019, j'ai obtenu mon diplôme d'ingénieur et j'ai effectué une année de spécialisation dans le domaine du soudage, domaine que j'ai découvert grâce à la compétition WorldSkills, et qui m'a passionné. J'ai ensuite signé un

CDI en tant qu'ingénieur soudeur dans le domaine nucléaire. A côté de ça je n'ai pas quitté le monde de WorldSkills, puisque je suis président de jury régional dans mon métier, et je serai donc présent en tant que juré pour les Finales Nationales à Lyon en 2021.

Quelles sont les qualités nécessaires pour exercer ce métier ?
Pour exercer ce métier il faut être curieux, aimer à la fois concevoir, fabriquer des ses mains, et travailler en équipe.

Avantages et contraintes du métier ?
Les avantages sont que l'on peut multiplier les compétences au sein du métier et que l'on évalue en équipe. La principale contrainte est que le métier demande énormément de moyens puisque contrairement aux autres métiers, nous devons concevoir un système à l'avance et le fabriquer sur place.

VIDÉO DE CHAMPION



4 LA COMPÉTITION EN PHOTOS

5 LES PARTENAIRES DU MÉTIER

L'ÉPREUVE PRODUCTION INDUSTRIELLE EN QUELQUES MOTS

L'épreuve consiste, pour les 3 compétiteurs et compétitrices qui composent chaque équipe, à réaliser sur place et de A à Z un prototype d'un produit fonctionnel : de la conception à l'assemblage en passant par le dessin et l'usinage. Ils utilisent pour cela des

machines d'usinage, des postes à souder, des imprimantes 3D... L'évaluation porte notamment sur le réalisme du projet et le respect du cahier des charges demandé. A noter que le sujet des Finales Nationales peut être en partie rédigé en anglais.

