



SKILL 35

SERVICE EN RESTAURANT

RESTAURANT SERVICE

MAÎTRE D'HÔTEL, 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 diplômés 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

NIVEAU BAC - BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

NIVEAU BAC - BAC TECHNOLOGIQUE SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

NIVEAU BAC+2 - BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION
OPTION A - MANAGEMENT D'UNITÉ DE RESTAURATION

NIVEAU BAC+3 - LICENCE PROFESSIONNELLE
MÉTIER DES ARTS CULINAIRES ET DES ARTS DE LA TABLE

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 1650 € à 3850 €

*selon expérience et secteur géographique - Source : IMT Pôle Emploi / INSEE DADS 2015
candidat.pole-emploi.fr

« 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

FICHE MÉTIER ONISEP

PLUS D'INFOS SUR LE MÉTIER

DÉCOUVRIR LE MÉTIER EN IMAGES

AUTRES MÉTIERS À DÉCOUVRIR

EN COMPÉTITION
Sommellerie, Cuisine, Réceptionniste d'hôtellerie

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

www.worldskills-france.org

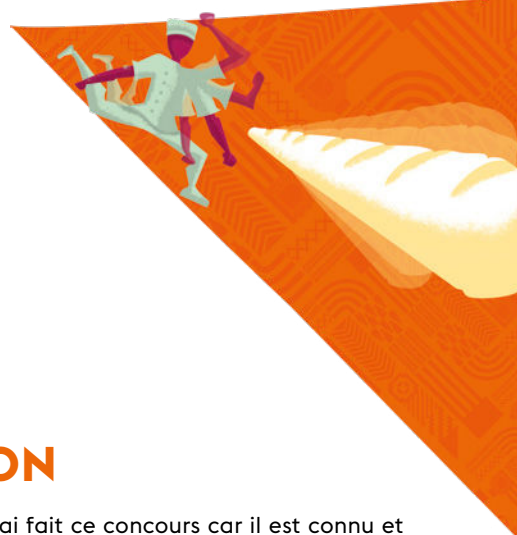




SKILL 35

SERVICE EN RESTAURANT

RESTAURANT SERVICE



CLÉMENT GOSSELIN

Médaille d'Excellence
Finales Européennes
EuroSkills Budapest 2018
à 23 ans

TA DEVISE OU TON CONSEIL ?

« Tu es le seul à pouvoir fixer tes propres limites. Si vous aimez l'esprit d'équipe, la transmission, apprendre la technicité d'un métier, alors ce concours et ce métier sont faits pour vous. »

VIDÉO DE CHAMPION



LA COMPÉTITION EN PHOTOS

LES PARTENAIRES DU MÉTIER

PAROLE DE CHAMPION

Ton métier : une passion ? Une découverte ?

Mon métier est une passion. J'ai commencé la restauration à 15 ans avec la cuisine comme préférence.

À l'âge de 18 ans j'ai eu un déclic pour le service en salle ; depuis je vis pour ça tous les jours. J'ai découvert mon métier grâce à mon frère mais également grâce à des portes ouvertes organisées par le biais de mon école. C'est également grâce au soutien de mes parents que j'ai continué dans cette voie. En effet, ma famille m'a beaucoup épaulé dans mes choix professionnels. J'ai débuté ma formation avec un Bac Technologique en Hôtellerie Restauration puis j'ai poursuivi mes études en réalisant un BTS dans ce même secteur.

Pourquoi avoir participé à la compétition WorldSkills ?

Au début je pensais ne pas avoir les compétences nécessaires. Et puis je me suis dit : « Inscris-toi et donne tout ! ». Je me suis entraîné tous les jours pendant 4 mois pour m'améliorer et être à la hauteur de l'événement. (5^e national en 2015). Je suis revenu en 2017 pour rendre hommage à mon professeur de salle parti trop tôt, et j'ai été vice champion de France.

J'ai fait ce concours car il est connu et reconnu, c'est l'une des compétitions les plus dures, et dans ce concours on retrouve toutes les valeurs humaines (courage, partage, transmission ...).

Ton parcours après la compétition ?

Cela fait 3 ans que je travaille à Londres dans un hôtel 5 étoiles (The Connaught) comme maître d'hôtel. En 2019 j'ai été élu meilleur employé de l'entreprise et en 2020 j'ai fini parmi les 8 meilleurs jeunes maître d'hôtel du Royaume-Uni.

Quelles sont les qualités nécessaires pour exercer ce métier ?

Les qualités nécessaires sont la bienveillance, la rigueur, l'humilité et la transmission.

Avantages et contraintes du métier ?

Les avantages sont multiples comme par exemple le savoir (être capable d'avoir une connaissance sur le métier mais également avoir une culture générale), pouvoir voyager professionnellement sur différents continents, rencontrer et partager des moments uniques avec la clientèle, créer un esprit d'équipe avec les collaborateurs.

Les inconvénients sont minimes car ils résultent uniquement du fait de travailler le week-end et le soir.

L'ÉPREUVE SERVICE EN RESTAURANT 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.