



Effectue le service, de la préparation de la salle jusqu'au départ du client, en passant par l'accueil, le service à table et les opérations de remise en état.

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Nettoyage des locaux et du matériel
- Vérifier la propreté de la vaisselle et des couverts, des ménagères...
- Préparer les carcasses en fonction des réservations
- Mettre en place la salle et l'office du restaurant (dresser les tables et mettre en place les consoles)
- Accueillir client
- Présenter le menu
- Proposer les apéritifs et les servir au plateau
- Prendre la commande et la transmettre en cuisine
- Servir les plats et les boissons
- Respecter les circuits de la nourriture pendant le service (marche en avant)
- Assurer le renouvellement du pains, eaux, vins
- Veiller à la satisfaction du client
- Proposer et servir les fromages, les desserts et les boissons chaudes
- Débarrasser et redresser les tables
- Présenter l'addition et encaisser
- Raccompagner les clients

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Être souriant, disponible, discret, agréable
- Bonne mémoire visuelle et auditive
- Habilité, agilité, rapidité
- Tenue vestimentaire et corporelle irréprochable, langage adapté
- Être vigilant pour aller au-devant des attentes du client
- Gestion du stress et cadence de travail
- Savoir travailler en équipe pour la fluidité du service
- Gérer les réclamations et remarques négatives de la clientèle
- Travailler selon la charte de qualité, les règles d'hygiènes et de sécurité alimentaire

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

