

FICHE DE POSTE

« Le Serveur »



Toujours avoir sa tenue professionnelle complète



Avant le service :

- Assister aux explications du professeur ou du maître d'hôtel.
- Nettoyage de la table, pied de table et chaises
- Nettoyage du matériel (les assiettes au vinaigre d'alcool, les couverts à l'eau vinaigrée, les verres à la vapeur
- Nappage des tables
- Faire la mise en place
- Nettoyage de la platerie

► Participer aux explications ou démonstrations (bar et/ou travail d'office)

Pendant le service :

- Accueillir la clientèle
- Proposer un vestiaire puis les accompagner à table
- Proposer un apéritif avec ou sans alcool
- Réclamer les apéritifs au bar « **rien sans bon** »
- Annoncer le menu avec l'argumentation commerciale
- Prendre la commande du menu et du vin et eau plate/ gazeuse
- Annoncer le menu en cuisine selon les règles d'annonce « **Allo chef !** » et faire dresser les amuses-bouche
- Servir les apéritifs et servir les amuses-bouche
- Mettre en place la table selon la mise en place
- Ouvrir le vin et le servir si les apéritifs sont terminés
- Assurer le service en fonction des tables attribuées par le maître d'hôtel
- Proposer une vente additionnelle (boisson chaudes, digestif, coupe de champagne...)
- Donner la facture et donner le règlement au professeur
- Accompagner les clients jusqu'à la sortie en les saluant un par un

Après le service :

- Débarrasser la table entièrement
- Plier le linge et le donner au maître d'hôtel
- Aider à la plonge
- Aider à l'office

► Participer à la synthèse du cours

► Le comportement doit être irréprochable



Pas de retard au cours suivant