

Extrait du CREE Centre Réunionnais d'Entreprise Educative

<http://cree.re/article/serveur-serveuse.html>

# **Serveur / Serveuse**

- Fiches Métiers -

Date de mise en ligne : jeudi 16 février 2012

---

**CREE Centre Réunionnais d'Entreprise Educative**

---



### **Ses responsabilités principales :**

Dresser les tables

Prendre les commandes

Servir les clients

Encaisser le règlement des clients et débarrasser

### **Son métier :**

Le métier de serveur peut varier d'un établissement à un autre en fonction de l'organisation de celui-ci. Cependant, de manière générale, il présente le menu, prend la commande, va chercher en cuisine les plats, sert les boissons, débarrasse, présente l'addition, et encaisse. Il prend congé de ses clients en s'assurant que le service s'est bien déroulé et enfin dresse une nouvelle table pour la poursuite du service.

Le serveur assure un service de qualité en exécutant rapidement et avec habileté les gestes répétitifs du service, en respectant les règles en vigueur mais également et surtout, en assurant une relation de qualité avec le client en étant aimable et attentif à ses demandes.

### **Ses qualités principales :**

Excellent sens de la relation client : amabilité, discrétion

Résistance au stress et aux fortes cadences de travail, sang froid

Habilité, agilité et rapidité

Bonne mémoire

Curiosité pour la cuisine et l'art culinaire en général

Principaux diplômes et niveaux de formation :

CAP/BEP : Le CAP restaurant ou le BEP hôtellerie-restauration est le diplôme de base pour exercer le métier de serveur. Un enseignement plus poussé comme un Bac professionnel restauration ou un bac technologique hôtellerie convient également et peut permettre une évolution plus rapide. Si un diplôme est incontestablement un plus pour trouver un premier emploi et pour évoluer, il n'est cependant pas indispensable dans les petits établissements de quartier.

## Son évolution :

Responsable de salle dans un restaurant sans chef de rang ni maître d'hôtel, ou chef de rang puis maître d'hôtel dans un restaurant traditionnel.

Vers une expérience à l'étranger : le métier de serveur permet d'aller travailler à l'étranger, d'acquérir ainsi la maîtrise d'une langue étrangère, atout incontestable, pour évoluer plus facilement lors de votre retour en France.

[Source enquête salaires de L'Hôtellerie Restauration 2010](#)

**Moyenne** : 1 570 Euros bruts/mois + pourboires dans plus de 84,7 % des cas.

**Fourchette** : 1 350 Euros-1 800 Euros bruts/mois