

<u>Horaires, rythme de travail :</u> 39 h/semaine	<u>Capacités, aptitudes :</u> - Intérêt pour la restauration et le service en général - Rapidité et efficacité - Bonnes conditions physiques - Discipline et écoute - Motivation et investissement personnel dans l'apprentissage de son métier	<u>Professions dans lesquelles je vais retrouver des points communs :</u> G1603 personnel polyvalent en restauration G1801 café bar brasserie	<u>Doit-on être mobile pour exercer ce métier ?</u> Doit être mobile pour se rendre à son travail
<u>Risques et contraintes de la profession :</u> Horaires décalés Rester toujours debout	Description des activités :  Réalise l'ensemble ou une partie de l'enchaînement des travaux nécessaires au service des repas en salle de restaurant, en liaison avec la cuisine. Nettoie et met en place la salle de restaurant, dresse le couvert, accueille les clients, prend les commandes et traite les bons. Présente et effectue le service des plats aux clients, établit et peut encaisser les additions.  Peut confectionner des mets simples (hors-d'œuvre, desserts). Peut aussi encadrer une petite équipe (commis, serveurs...).  <a href="http://www.youtube.com/watch?v=sWTGM8EE_RE">http://www.youtube.com/watch?v=sWTGM8EE_RE</a>  		<u>Quelle est la formation nécessaire à l'exercice de la profession ?</u> - CAP/BEP : CAP restaurant ou BEP hôtellerie-restauration - BAC : Bac professionnel restauration ou un bac technologique hôtellerie - Titre Professionnel : Serveur en restauration
<u>Quels sont les particularités de ce métier</u> Diriger tout le personnel de la salle chargé de développer la rentabilité du restaurant.			
<u>Milieu de travail</u> Le milieu du travail se fait à l'intérieur comme à l'extérieur			<u>Ce métier est-il demandé sur le marché de l'emploi :</u> il y a 6 offres d'emploi en picardie au 12 Septembre 2014
<u>Est-ce un métier de contact de relation , Avec qui ?</u> Métier de contact avec le client, le personnel de cuisine, les collègues, et la direction			<u>Salaires et avantages divers :</u> 1 570 € brut/mois pour 39 h/semaine + pourboires dans 42 % des cas.
<u>Types d'entreprises :</u> Restauration	<u>Existe-t-il des possibilités d'évolution à l'intérieur de la profession ?</u> Vers le métier de chef de rang puis de maître d'hôtel.	<u>Quelles sont les conditions d'accès à la profession ?</u> Débuter sans diplôme. Ou passer un diplôme après la 3ième.	Responsabilité, autonomie : Dresser les tables