

Appellations

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Assistant / Assistante maître d'hôtel | <input type="checkbox"/> Responsable de salle |
| <input type="checkbox"/> Chef de room service | <input type="checkbox"/> Responsable des banquets |
| <input type="checkbox"/> Maître / Maîtresse d'hôtel | <input type="checkbox"/> Responsable des petits-déjeuners |
| <input type="checkbox"/> Maître d'hôtel sommelier / Maîtresse d'hôtel sommelière | <input type="checkbox"/> Second maître / Seconde maîtresse d'hôtel |
| <input type="checkbox"/> Premier maître / Première maîtresse d'hôtel | |

Définition

Accueille, place à leur table et conseille les clients d'un restaurant. Supervise le service en salle (organisation, coordination de l'équipe, ...) selon la charte qualité de l'établissement et les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Peut effectuer le service des vins et la finition des plats.

Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible à partir d'un CAP/ BEP en hôtellerie et restauration complété par une expérience professionnelle en services hôteliers.

Un Bac technologique ou un BTS en hôtellerie restauration peut en faciliter l'accès.

Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers.

La pratique d'une ou plusieurs langue(s) étrangère(s), en particulier l'anglais, peut être requise.

L'utilisation de l'outil informatique (logiciel de réservation, tableur, ...) peut être requise.

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants (traditionnels, gastronomiques, ...) ou d'hôtels (room service) en contact avec la clientèle, en relation avec le directeur de restaurant, le personnel de cuisine et de restauration.

Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, les fins de semaine, jours fériés, en soirée et est soumise à des pics d'activité (« coup de feu »).

Le port d'un uniforme peut être requis.

Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Etablir le planning du personnel de la salle et répartir les activités et les instructions entre les équipes	C	<input type="checkbox"/> Modalités d'accueil
<input type="checkbox"/> Enregistrer les réservations et actualiser le plan d'occupation des tables, des salles du restaurant	Cs	<input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
<input type="checkbox"/> Accueillir le client à son arrivée au restaurant, l'installer à une table et lui présenter la carte	Ec	<input type="checkbox"/> Eléments de base en production culinaire
<input type="checkbox"/> Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour et prendre sa commande	Es	<input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de réservation

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<input type="checkbox"/> Organiser et contrôler le service en salle (dressage des tables, liaison salle-cuisine, ...)	Cs

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<input type="checkbox"/> Effectuer des opérations de finition des plats par le découpage de viande, de poisson, le flambage, ...	R
<input type="checkbox"/> Conseiller les clients sur un choix de vin selon les plats choisis et effectuer le service	Er <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Eléments de base en oenologie <input type="checkbox"/> Eléments de base en sommellerie
<input type="checkbox"/> Effectuer le choix et l'achat du vin, la gestion du stock de la cave d'un restaurant	Ae <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Types de cépages (ampélographie) <input type="checkbox"/> Règles de gestion de stocks <input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de gestion de stocks
<input type="checkbox"/> Définir les modalités d'un banquet, d'une conférence, ... et en coordonner l'organisation	C <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Chiffrage/calcul de coût
<input type="checkbox"/> Procéder au comptage des fonds de caisses	C
<input type="checkbox"/> Recruter du personnel et le former aux procédures de l'établissement	E
<input type="checkbox"/> Effectuer le service des plats en salle	Ce <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Techniques de port de plateaux/plats

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Etablissement de restauration mobile (bateau de croisière, train, ...) <input type="checkbox"/> Hôtel <input type="checkbox"/> Mess (Armée) <input type="checkbox"/> Restaurant gastronomique <input type="checkbox"/> Restaurant traditionnel		

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME

Fiches ROME proches

Aucun emploi métier proche répertorié pour cette fiche ROME

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME

Fiches ROME envisageables si évolution

G1802 - Management du service en restauration

- Toutes les appellations

E1107 - Organisation d'évènementiel

- Toutes les appellations

G1802 - Management du service en restauration

- Toutes les appellations

G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant

- Toutes les appellations

G1802 - Management du service en restauration

- Toutes les appellations

G1402 - Management d'hôtel-restaurant

- Toutes les appellations

G1802 - Management du service en restauration

- Toutes les appellations

G1804 - Sommellerie

- Toutes les appellations

G1802 - Management du service en restauration

- Toutes les appellations

K2111 - Formation professionnelle

- Formateur / Formatrice hôtellerie restauration