

FICHE DE POSTE : SERVEUR(SE)

Localisation du poste :

Quotité du poste :

Relation hiérarchique :

Poste en : CDD – CDI – TEMPS PARTIEL – TEMPS COMPLET – EXTRAS

Diplôme minimum requis : CAP Café-brasserie /CAP restaurant / BEP hôtellerie-restauration
(Diplôme supérieur apprécié - expérience sur un poste similaire souhaitée)

Rémunération : selon profil

Mission et activités

Au sein des équipes de la chaîne de restaurant « RODIZIO BRAZIL », le serveur travaille entre la salle et la cuisine. A ce titre :

Avant le service : il agrémente, prépare et s'assure de la propreté de la salle, de la vaisselle et des couverts. Il dresse et agence les tables en fonction des dernières réservations puis prépare ses différents postes de travail. Pour support il utilise la trame « répartition des tâches ». Il exécute et la totalité des tâches de la trame selon la répartition faite par son supérieur hiérarchique.

points général : Préparation de salle (nettoyage et mise en place)
Préparation poste de travail (matériel, pain et desserts)

Pendant le service

Phase 1 : L'accueil / commande

Il accueille, accompagne et installe les clients à leur table en tenant compte des réservations. Il présente le menu set de table et la carte des boissons, il explique le concept du restaurant et les différentes formules proposées. Il conseille et oriente le client pour le choix de boisson. Une fois les explications faites, il s'assure de la bonne compréhension du client. Il prend ensuite les commandes et les transmet au bar puis en cuisine (viandes) si distinctions et précisions de menu sont nécessaires.

Phase 2 : Boisson / confort clients

Il sert les boissons des commandes prises et s'assure que les clients ne manquent de rien sur les tables. Il change les assiettes aussi souvent que nécessaire. Il libère de l'espace sur table et débarrasse le surplus inutilisé par le client. Il reste disponible pour toutes demandes client pendant le passage des viandes. Une fois le service de viande bien avancé il présente le plateau des desserts préparé au préalable.

Phase 3 : Desserts / débarrassage

Pendant le passage du plateau des desserts, le serveur s'assure que la totalité des passages de viandes soient terminés et propose aux clients le débarrassage et la carte des desserts. Il reste à disposition du client pour la prise de commande dessert. Il débarrasse la table avant l'arrivée des desserts.

Après le service :

Il nettoie et range la salle ainsi que ses différents postes de travail ; agence et dresse les tables en vue du prochain service ; rentre les éléments de la terrasse.

Compétences

Compétences techniques :

Connaissance des techniques d'accueil et réservations ;
Connaissance des techniques de dressage de table ;
Connaissance des techniques de service en salle, descriptions des boissons et desserts ;
Connaissance d'au minimum une langue étrangère (de préférence l'anglais et portugais) ;
Connaissance en cuisine : Aide au dressage des desserts ;

Compétences relationnelles et stratégiques :

Faire preuve d'une excellente présentation ;
Faire preuve d'amabilité, de discrétion, de patience et de diplomatie ;
Faire preuve de tact et d'une bonne élocution ;
Faire preuve d'attention et d'esprit d'initiative ;
Faire preuve de rapidité et d'efficacité ;
Veiller à la synchronisation des opérations entre cuisine et salle afin d'assurer la fluidité du service et minimiser le temps d'attente du client ;
Avoir le sens de l'observation et être physionomiste ;
Être ordonné, méthodique, organisé et disponible ;
Savoir analyser rapidement le besoin du client et le conseiller dans ses choix ;
Posséder une bonne qualité relationnelle (entretenir des bonnes relations avec la clientèle mais aussi avec l'équipe en cuisine) ;
Savoir travailler en équipe en appliquant les consignes de la hiérarchie ; Savoir rendre compte lors de dysfonctionnements ;
Savoir s'adapter aux divers types de clientèle ;
Posséder une bonne résistance physique et nerveuse (faire preuve de maîtrise de soi) ;
Être soucieux de la propreté et de l'hygiène.

Les risques : station debout prolongée et nombreuses allées et venues entre la salle et la cuisine avec de multiples manutentions légères, prévention des risques (coupures, brûlures, chutes...)

Les difficultés et les contraintes liées au poste : Travail le week-end, obligation quotidienne de résultats, responsabilisation active, fonction humaine reconnue.