



# MAISON FAMILIALE RURALE DES BARONNIES

CFA Régional des MFR – Antenne de Buis-les-Baronnies

Ecole des métiers de la restauration et du service

« Contribuez au goût de l'excellence »

## Garçon de café (H/F)

### Son métier :

- Dans un café, un bar, une brasserie, le garçon de café est en charge de servir la clientèle ; il travaille derrière le comptoir, en salle ou en terrasse. Il est également chargé de nettoyer les tables et la salle, qui doivent restées toujours propres et accueillantes.
- Lorsqu'il est au comptoir, le garçon prépare les boissons commandées que ses collègues vont ensuite servir aux clients en salle, il encaisse les additions et fait la plonge.
- Lorsqu'il est en salle ou en terrasse, le garçon présente la carte aux clients, prend leur commande, effectue le service en salle des boissons commandées et préparées par le barman, apporte les additions à la fin du service, encaisse le règlement des clients, débarrasse, nettoie et remet en place les tables pour les prochains clients.

### Ses qualités principales :

- Très bonne condition physique : debout tout le service, faisant sans arrêt des allés et retours entre les tables et le comptoir en portant les plateaux chargés des commandes des clients, tout cela dans l'urgence du service.
- Très bon relationnel et amabilité à toute épreuve : les clients, parfois en nombre à la même heure, exigent rapidité et qualité de service et ils ne sont pas toujours, eux, de bonne humeur !
- Une bonne mémoire : la prise des commandes se fait la plupart du temps oralement et rapidement, le garçon doit avoir une bonne mémoire pour les retenir toutes et sans erreur.
- Habileté et agilité : le garçon de café porte les plateaux de boissons dans une salle souvent encombrée de monde, et il doit le faire rapidement, il lui faut être agile pour ne rien renverser.

### Principaux diplômes et niveaux de formation :

- Le diplôme le mieux adapté est le **CAP CSHCR (commercialisation et service en Hôtel, café restaurant)**
- Après un CAP, il existe la MC Employé barman et/ou la MC sommelier, qui s'obtiennent en 1 an, et qui vous permettront de vous spécialiser.

### Son évolution :

- Chef d'équipe, encadrant plusieurs garçons de café ou étant responsable du service pour une zone définie de la salle (la terrasse, par exemple)
- Responsable de salle d'un café, d'un bar-brasserie

Place du 19 mars 1962 - 26170 BUIS LES BARONNIES

Tél 04.75.28.62.18

[secretariat@mfr-desbaronnies.net](mailto:secretariat@mfr-desbaronnies.net)

[www.mfr-desbaronnies.fr](http://www.mfr-desbaronnies.fr)



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes

