



# 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 »

## Serveur (H/F)

### 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
- Habileté, agilité et rapidité
- Bonne mémoire
- Curiosité pour la cuisine et l'art culinaire en général

### Principaux diplômes et niveaux de formation :

- Le diplôme de base est le **CAP CSHCR (commercialisation et service en Hôtel, café restaurant)**
- Bac professionnel service et commercialisation ou un bac technologique hôtellerie convient également et peut permettre une évolution plus rapide.

### Son évolution :

- Responsable de salle dans un restaurant, ou chef de rang puis maître d'hôtel

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

