

Profil de certification

Garçon/Serveuse Restaurant (m/f)

Référence :

- SFMQ : Garçon/serveuse Restaurant

Appellations associées :

- Serveur restaurant

Définition du métier :

Le garçon restaurant :

- note et organise les réservations ;
- assure la mise en place de la salle et des annexes ;
- accueille les clients et les conseille dans le choix des mets et des boissons ;
- prend les commandes et les transmet au personnel de buffet et/ou de cuisine ;
- présente et effectue le service des mets et des boissons ;
- établit les notes et encaisse les additions.

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
SERV	Profil de certification	Version officielle		Page 1 sur 2

1. LISTE DES ACTIVITES - CLES ET DES COMPETENCES ASSOCIEES

Code	Activités-clés (max 10)	Code	Compétences (2-10/AC)
01	Effectuer la mise en place de la salle et de ses annexes.	01.01	Nettoyer (mastic) le matériel de salle et le mobilier.
		01.02	Disposer les tables, les chaises, le linge de table, les couverts, la vaisselle, le buffet.
		01.03	Décorer les tables.
		01.04	Disposer le matériel de service.
		01.05	Remplir les frigos de boissons (cave de jour, boissons tempérées).
		01.06	Effectuer la mise en place pour les apéritifs, les desserts et les cafés.
		01.07	Prendre note et organiser les réservations.
02	Accueillir les clients.	02.01	Accueillir et installer le client.
		02.02	Conseiller le client.
		02.03	Enregistrer les commandes.
		02.04	Transmettre les commandes.
03	Effectuer le service.	03.01	Préparer les boissons.
		03.02	Servir les boissons.
		03.03	Servir les mets y compris dans le cadre de banquets et petits déjeuners.
		03.04	Etablir la note et encaisser.
		03.05	Prendre congé du client.
04	Nettoyer et remettre en ordre.	04.01	Desservir et débarrasser les tables (durant le service, en fin de service).
		04.02	Organiser le travail à l'office.
		04.03	Ranger le matériel de service, le linge, les décorations,...
05	Entretenir les contacts avec la clientèle et les collègues.	05.01	Développer une communication appropriée.
		05.02	Entretenir un bon suivi avec le client.

2. DÉFINITION DE TITRE(S) DE COMPETENCE

UC 1	Intitulé de l'Unité de compétence n°1 : Assurer le service en salle (restaurant), y compris dans une deuxième langue (néerlandais, anglais ou allemand (niveau européen A2))	
	AC 1	Effectuer la mise en place de la salle et de ses annexes.
	AC 2	Accueillir les clients.
	AC 3	Effectuer le service.
	AC 4	Nettoyer et remettre en ordre.
	AC 5	Entretenir les contacts avec la clientèle et les collègues.

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
SERV	Profil de certification	Version officielle		Page 2 sur 2