

# Serveur (restauration)

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

### Métiers apparentés

Commis de restaurant  
Commis de salle  
Demi-chef de rang  
Garçon/Serveuse de restaurant  
Hôte de table  
Runner  
Serveur (restauration)  
Serveur de restaurant  
Serveurs, commis de restaurant, garçons non qualifiés  
Serveurs, commis de restaurant, garçons qualifiés  
Serveurs, commis de restaurant, garçons qualifiés / Chef de rang, employé, ouvrier qualifié  
Serveurs, commis de restaurant, garçons qualifiés / Commis de restaurant, employé, ouvrier qualifié  
Serveurs, commis de restaurant, garçons qualifiés / Commis de salle (restaurant), employé, ouvrier qualifié  
Serveurs, commis de restaurant, garçons qualifiés / Garçon de café, de restaurant, employé, ouvrier qualifié  
Serveurs, commis de restaurant, garçons qualifiés / Hôte/hôtesse (restaurant), employé, ouvrier qualifié  
Serveurs, commis de restaurant, garçons qualifiés / Serveur (restaurant), employé, ouvrier qualifié  
Serveurs, commis de restaurant, garçons qualifiés / Serveur de restaurant, cantine, employé, ouvrier qualifié

### Codes

- **CITP88** : 5123
- **PCS-ESE 2003** : 561b
- **PCS-ESE 2003** : 561c
- **PCS-ESE 2003** : 468a
- **ROME1999** : 13222
- **CITP2008** : 5131

## DESCRIPTIF

Réalise l'ensemble ou une partie de l'enchaînement des travaux nécessaires au service des repas en salle de restaurant, en liaison avec la cuisine.

Nettoie et met en place la salle de restaurant, dresse le couvert, accueille les clients, prend les commandes et traite les bons. Présente et effectue le service des plats aux clients, établit et peut encaisser les additions.

Peut confectionner des mets simples (hors-d'œuvre, desserts). Peut aussi encadrer une petite équipe (commis, serveurs...). (Source ROME).

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE LA PROFESSION

### Aspects sociologiques :

Les serveurs sont classés parmi les «**employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie - restauration**»

400 000 employés en 2013

Age médian 32 ans en 2010-2012

64% de femmes en 2022 en 2010-2012

débutants (jeunes ayant achevés leurs études au cours des 4 années précédant l'enquête) : 16%

36% ont moins d'1 an d'ancienneté dans l'entreprise

2/3 travaillent le samedi la moitié travaille au moins 2 dimanches par mois,

la moitié travaille soir entre 20 heures et 24 heures, 14 % la nuit entre minuit et 5 heures

Sources : FRANCE STRATEGIE, Synthèse.Stat'- DARES - N°11 - Avril 2015

## Formation professionnelle :

Dans certains établissements : pas de formation prérequis.

Niveau V (CAP, BEP restaurant) ou une expérience confirmée dans le secteur ou un Certificat (CQP) de Qualification Professionnelle ou de Formation Professionnelle (CFP).

## Evolution de carrière

Chef de rang.

Maître d'hôtel.

Barman.

Sommelier.

Installation hôtel-restaurant.

Fiche socio démographique issue de la **FMP Serveur (restauration)** consultable sur <https://www.fmppresanse.fr>