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'oeuvre, 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 samedila 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 prérequise.
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 carriere

Chef de rang.
Maître d'hôtel.
Barman.
Sommelier.
Installation hôtel-restaurant.

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