

# G1802 - Management du service en restauration

## Appellations

- Assistant / Assistante maître d'hôtel
- Chef de room service
- Maître / Maîtresse d'hôtel
- Maître d'hôtel sommelier / Maîtresse d'hôtel sommelière
- Premier maître / Première maîtresse d'hôtel
- Responsable de salle
- Responsable des banquets
- Responsable des petits-déjeuners
- Second maître / Seconde maîtresse d'hôtel

## Définition

Accueille, place à leur table et conseille les clients d'un restaurant. Supervise le service en salle (organisation, coordination de l'équipe, ...) selon la charte qualité de l'établissement et les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Peut effectuer le service des vins et la finition des plats.

## Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible à partir d'un CAP/ BEP en hôtellerie et restauration complété par une expérience professionnelle en services hôteliers.

Un Bac technologique ou un BTS en hôtellerie restauration peut en faciliter l'accès.

Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers.

La pratique d'une ou plusieurs langue(s) étrangère(s), en particulier l'anglais, peut être requise.

L'utilisation de l'outil informatique (logiciel de réservation, tableur, ...) peut être requise.

## Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants (traditionnels, gastronomiques, ...) ou d'hôtels (room service) en contact avec la clientèle, en relation avec le directeur de restaurant, le personnel de cuisine et de restauration.

Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, les fins de semaine, jours fériés, en soirée et est soumise à des pics d'activité (« coup de feu »).

Le port d'un uniforme peut être requis.

## Activités et compétences de base

### Activités

- Etablir le planning du personnel de la salle et répartir les activités et les instructions entre les équipes
- Enregistrer les réservations et actualiser le plan d'occupation des tables, des salles du restaurant
- Accueillir le client à son arrivée au restaurant, l'installer à une table et lui présenter la carte
- Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour et prendre sa commande

### Compétences

#### Savoirs théoriques et procéduraux

- Modalités d'accueil
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Eléments de base en production culinaire

## Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>Organiser et contrôler le service en salle (dressage des tables, liaison salle-cuisine, ...)</li> </ul>	<p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisation de logiciels de réservation</li> </ul>

## Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>Effectuer des opérations de finition des plats par le découpage de viande, de poisson, le flambage, ...</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Conseiller les clients sur un choix de vin selon les plats choisis et effectuer le service</li> </ul>	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Eléments de base en oenologie</li> <li>Eléments de base en sommellerie</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Effectuer le choix et l'achat du vin, la gestion du stock de la cave d'un restaurant</li> </ul>	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Types de cépages (ampélographie)</li> <li>Règles de gestion de stocks</li> </ul> <p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisation de logiciels de gestion de stocks</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Définir les modalités d'un banquet, d'une conférence, ... et en coordonner l'organisation</li> </ul>	<p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chiffrage/calcul de coût</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Procéder au comptage des fonds de caisses</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Recruter du personnel et le former aux procédures de l'établissement</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Effectuer le service des plats en salle</li> </ul>	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Techniques de port de plateaux/plats</li> </ul>

## Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> <li>Etablissement de restauration mobile (bateau de croisière, train, ...)</li> <li>Hôtel</li> <li>Mess (Armée)</li> <li>Restaurant gastronomique</li> <li>Restaurant traditionnel</li> </ul>		

## Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

Fiche ROME

Fiches ROME proches

Aucun emploi métier proche répertorié pour cette fiche ROME

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME

Fiches ROME envisageables si évolution

**G1802 - Management du service en restauration**

- Toutes les appellations

**E1107 - Organisation d'évènementiel**

- Toutes les appellations

**G1802 - Management du service en restauration**

- Toutes les appellations

**G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant**

- Toutes les appellations

**G1802 - Management du service en restauration**

- Toutes les appellations

**G1402 - Management d'hôtel-restaurant**

- Toutes les appellations

**G1802 - Management du service en restauration**

- Toutes les appellations

**G1804 - Sommellerie**

- Toutes les appellations

**G1802 - Management du service en restauration**

- Toutes les appellations

**K2111 - Formation professionnelle**

- Formateur / Formatrice hôtellerie restauration