



## Fiche métier : **COLLABORATEUR BUFFET PETIT DEJEUNER**

Département : Service-Salle – service petit-déjeuner

Correspondance fiche ROME : G1803

Catégorie de fonction (CP 302) :

Catégorie Catégorie 3-234

Responsable hiérarchique :

### Description du poste

Dépend du maître d'hôtel ou responsable du service petit-déjeuner

Le collaborateur du buffet petit-déjeuner est en charge de la mise en place de la salle, service, débarrassage, et l'addition au moment du petit déjeuner.

### Tâches principales

- Mise en place du buffet petit-déjeuner : dispose la glace, les plaques chauffantes, apporte les aliments nécessaires au petit-déjeuner et les dispose sur le buffet : divers jus de fruits, salades de fruits, sortes de pain, corn flakes, beurre, charcuterie et produits laitiers, confiture...
- Dispose le buffet chaud : préparations à base de viande, poisson, œufs
- Complète la vaisselle et les couverts, dresse les tables
- Accueille les clients, sert le café et le thé
- Porte le petit-déjeuner dans la chambre (en cas d'absence de service room service)
- Débarrasse le buffet
- Après le petit-déjeuner, prépare la salle pour le lunch
- Respecte les engagements envers l'environnement

### Compétences & connaissances

- Résistance au stress et aux fortes cadences de travail, sang froid
- Bonne mémoire
- Connaissance des gestes techniques liés aux tâches de mises en place et de service
- Connaissance des règles de service et de préséance
- Adresse (port de plats, plateaux, assiettes)
- Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Excellente présentation et hygiène personnelle irréprochable
- Attitude orientée clients
- Capacité à travailler en équipe
- Respect de la hiérarchie
- Connaissance usuelle des langues (néerlandais, anglais)

### Diplômes & formations

Les filières de formation possibles sont :

- Les études secondaires de plein exercice : section hôtellerie L'enseignement secondaire en alternance : CEFA, EFPME
- L'enseignement de promotion sociale
- Formations professionnelles spécifiques (Centre de Référence Horeca, Horeca Formation, Organismes)
- D'insertion socioprofessionnelle, Ateliers de formation par le travail)

### **Environnement de travail**

Hôtels

### **Conditions de travail**

- Service direct-shift matin Week-end et jours fériés Station
- Debout prolongée
- Port de charges
- Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée

Mise à jour : 01-2026

### **Conditions salariales**

- Salaire mensuel minimum : 2.519,02€ brut (38h/semaine)

### **Possibilités d'évolution**

Commis de salle en restauration classique, responsable du service de petit-déjeuner ou évolution au sein d'un autre département dans un hôtel