



Fiche métier : **COMMIS DE SALLE**

Département : Service – Salle, service banquets

Correspondance fiche ROME : G1803

Catégorie de fonction (CP 302) :

Catégorie 2 – 202-205

Responsable hiérarchique :

Description du poste

Sous la supervision du chef de rang, le commis de salle participe à la mise en place du restaurant, au dressage des tables, au nettoyage des sols et à divers travaux de préparation. Lors du service, il participe en disposant le pain et le beurre, en effectuant le débarrassage, et en effectuant quelques tâches de service suivant les directives de son responsable. Il fait les allers-retours entre la cuisine et la salle. À la fin du service, il participe au débarrassage des tables et au rangement de la salle.

Tâches principales

- Assure la propreté de la salle et du matériel de restaurant : nettoyage, mastic des verres et couverts
- Dresse la salle de restaurant selon le plan de salle établi. Nappe et dresse les tables
- Réalise la mise en place du matériel nécessaire au service et s'occupe de l'approvisionnement
- Pendant le service, s'occupe du vestiaire des clients, sert les plats et veille à ce que le client ne manque de rien (pain, beurre, ...) et s'occupe du débarrassage pendant le service
- Peut être amené à prendre la commande et à guider le choix du client
- Après le service, débarrasse les tables, avance la mise en place pour le prochain service, range le matériel de service
- Respecte les engagements envers l'environnement

Compétences & connaissances

- Connaissance des gestes techniques liés aux tâches de mises en place et de service
- Connaissance du matériel et des produits (également du vocabulaire)
- 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 client
- Capacité à travailler en équipe
- Respect de la hiérarchie
- Curieux
- Flexible vis-à-vis des horaires
- Connaissance usuelle des langues (néerlandais, anglais)

Diplômes & formations

Une formation est une base obligatoire pour accéder à cette fonction. 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
- Les formations professionnelles spécifiques (Centre de Référence Horeca, Horeca Formation, Organismes d'insertion socioprofessionnelle, Ateliers de formation par le travail)

Environnement de travail

Restaurant, restaurant gastronomique, hôtel, brasserie, restauration mobile (trains, bateaux, ...)

Conditions de travail

- Service coupé ou service direct
- Horaires variables
- 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 : 2.504,53 € brut (38h/semaine)

Possibilités d'évolution

½ Chef de rang, chef de rang