



## Fiche métier : **SERVEUR / SERVEUSE**

Département : Service – Brasserie – Taverne – Café

Correspondance fiche ROME : G1803

Catégorie de fonction (CP 302) :

Catégorie 5 – 206A, 206B

Responsable hiérarchique :

### Description du poste

Dépend du responsable de salle ou de l'exploitant. Transmet les commandes au personnel du buffet et/ou de cuisine. Le métier de serveur peut varier d'un établissement à un autre en fonction de l'organisation de celui-ci. Cependant, de manière générale, il présente le menu, prend la commande, va chercher les plats en cuisine, sert les boissons, débarrasse, présente l'addition et encaisse. Il prend congé de ses clients en s'assurant que le service s'est bien déroulé et enfin dresse une nouvelle table pour la poursuite du service.

### Tâches principales

#### Avant le service

- Met en place la salle, remplit les frigos, dispose les tables et chaises, prépare le nécessaire pour le café et les accessoires

#### Pendant le service

- Accueille les clients et prend les commandes
- Prépare les boissons et snacks ou transmet la commande au personnel du buffet
- Sert les boissons et prépare l'addition, encaisse
- Débarrasse les tables, emporte les verres et les lave
- Traite les plaintes
- Respecte les engagements envers l'environnement

#### Après le service

- Débarrasse
- Dispose et range le matériel de service

### 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 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)

### Diplômes & formations

Si un diplôme est incontestablement un plus pour trouver un premier emploi et pour évoluer, il n'est cependant pas indispensable dans les petits établissements de quartier.

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)

- Excellente présentation et hygiène personnelle irréprochable
- Attitude orientée clients
- Capacité à travailler en équipe
- Respect de la hiérarchie
- Curieux
- Flexible vis-à-vis des horaires
- Connaissance usuelle des langues (néerlandais, anglais)

### **Environnement de travail**

Restaurant, taverne, 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 : 2.780,38 € brut (38h/semaine)

### **Possibilités d'évolution**

Responsable de salle dans un restaurant sans chef de rang ni maître d'hôtel, ou chef de rang puis maître d'hôtel dans un restaurant traditionnel