

# Faculdade: Restaurante



**Sigla:** SERVEU

**Opção:** Chef de rang

**Nível :** CAP

**Pré-requisitos :** Certificado de estudo do primeiro ciclo

**Oportunidades:**

A carreira profissional de um chef de rang pode evoluir internamente para as funções de maître d'hôtel. Externamente, ele ou ela pode ser promovido através da adesão a estabelecimentos de prestígio, tais como restaurantes gourmet ou grandes hotéis. A experiência adquirida oferece também oportunidades em formação ou gestão.

**Descrição**

Sob a responsabilidade do chefe de mesa, o chefe de mesa organiza a colocação das mesas (talheres, loiça, consolas...) e o serviço dos clientes. Recebe ordens e passa-as aos funcionários que as assumem a partir da cozinha. Em alguns restaurantes, ele próprio pode tomar parte no serviço aos clientes. Por vezes, é responsável pelas delicadas operações de cortar ou flambar certos pratos, na mesa de serviço, ao lado dos clientes.

A formação permite ao aluno aprender a participar no fornecimento e manutenção do restaurante, utilizar o equipamento e materiais, responder às perguntas dos clientes sobre a escolha de pratos e bebidas, receber encomendas e assegurar a coordenação do serviço de mesa.

Boa apresentação, chamada, controle dos gestos. as técnicas de serviço devem parecer simples, fáceis e naturais para o cliente.