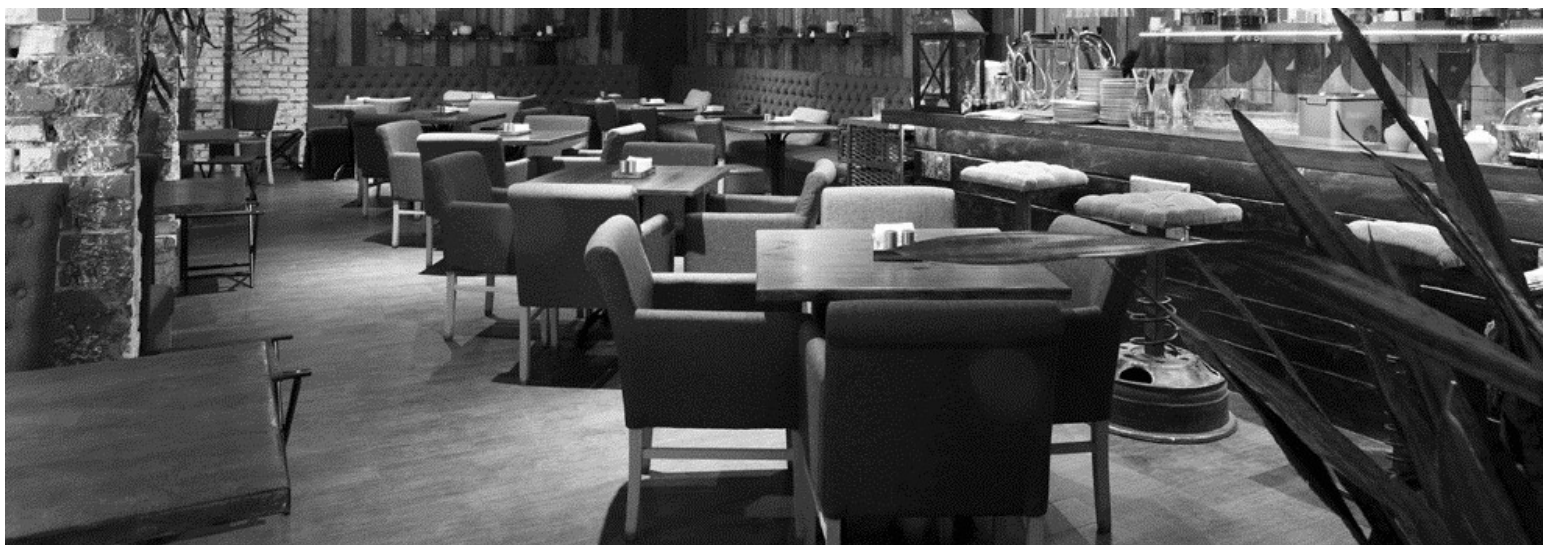


Filière: Restaurant



Sigle: SERVEU

Option: Chef de rang

Niveau : CAP

Prérequis : Brevet d'étude du premier cycle

Débouchés :

La carrière professionnelle d'un chef de rang peut évoluer en interne vers les fonctions de maître d'hôtel. En externe, sa promotion s'effectue en intégrant des établissements prestigieux : restaurants gastronomiques, grands hôtels. L'expérience acquise lui offre aussi des débouchés dans la formation ou le management.

Description

Sous la responsabilité du maître d'hôtel, le chef de rang organise la mise en place des tables (couverts, vaisselle, consoles...) et le service des clients. Il prend les commandes, les transmet aux commis qui assurent le relais avec la cuisine. Dans certains restaurants, il peut participer lui-même au service des clients. Parfois, il se charge des opérations délicates de découpe ou de flambage de certains plats, sur la table de service, à côté des clients.

La formation permet à l'élève d'apprendre à participer à des activités d'approvisionnement et d'entretien du restaurant, d'utiliser les équipements et les matériels, de répondre aux questions de la clientèle concernant le choix des mets

et des boissons, de prendre les commandes et d'assurer la coordination du service des tables.

Qualité et compétences :

Bonne présentation, aisance, maîtrise du geste: les techniques de service doivent paraître simples, faciles et naturelles pour le client.