

Filière: Restaurant



Sigle: SERVEU

Option: Serveur

Niveau : CAP

Prérequis : Brevet d'étude du premier cycle

Débouchés :

En restauration rapide ou collective, le serveur peut, avec de l'expérience et des formations complémentaires devenir manager ou gérant de restaurant. En restauration classique, le commis de restaurant peut devenir chef de rang ou maître d'hôtel.

Description

Le serveur prépare les tables et dresse le couvert. Il assure la liaison entre la salle et la cuisine, apporte les plats, débarrasse et assure le service à table. Dans les grands restaurants, il assure son service sous les ordres du chef de rang. Le serveur peut, dans un grand restaurant et avec quelques années d'expérience professionnelle, devenir lui-même chef de rang.

Qualité et compétences :

Rapidité, adresse et amabilité sont indispensables. La connaissance d'une langue étrangère (notamment l'anglais) est de plus en plus souvent exigée.

1

2

2