

### Appellations (Métiers courants)

- Maître / Maîtresse d'hôtel
- Responsable des banquets
- Responsable de salle
- Responsable des petits-déjeuners

### Définition

Accueille, place à leur table et conseille les clients d'un restaurant. Supervise le service en salle (organisation, coordination de l'équipe, ...) selon la charte qualité de l'établissement et les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Peut effectuer le service des vins et la finition des plats.

### Accès à l'emploi métier

*Remarque ADEM : Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg*

Cet emploi/métier est accessible à partir d'un CAP/ BEP en hôtellerie et restauration complété par une expérience professionnelle en services hôteliers.

Un Bac technologique ou un BTS en hôtellerie restauration peut en faciliter l'accès.

Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers.

La pratique d'une ou plusieurs langue(s) étrangère(s), en particulier l'anglais, peut être requise.

L'utilisation de l'outil informatique (logiciel de réservation, tableur, ...) peut être requise.

### Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants (traditionnels, gastronomiques, ...) ou d'hôtels (room service) en contact avec la clientèle, en relation avec le directeur de restaurant, le personnel de cuisine et de restauration.

Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, les fins de semaine, jours fériés, en soirée et est soumise à des pics d'activité (« coup de feu »).

Le port d'un uniforme peut être requis.

### Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Etablir le planning du personnel de la salle et répartir les activités et les instructions entre les équipes</li><li>■ Enregistrer les réservations et actualiser le plan d'occupation des tables, des salles du restaurant</li><li>■ Accueillir le client à son arrivée au restaurant, l'installer à une table et lui présenter la carte</li><li>■ Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour et prendre sa commande</li><li>■ Organiser et contrôler le service en salle (dressage des tables, liaison salle-cuisine, ...)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Modalités d'accueil</li><li>■ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li><li>■ Eléments de base en production culinaire</li><li>■ Utilisation de logiciels de réservation</li></ul>

## G1802 - Management du service en restauration

### Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
■ Effectuer des opérations de finition des plats par le découpage de viande, de poisson, le flambage, ...	
■ Conseiller les clients sur un choix de vin selon les plats choisis et effectuer le service	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eléments de base en oenologie</li> <li>■ Eléments de base en sommellerie</li> </ul>
■ Effectuer le choix et l'achat du vin, la gestion du stock de la cave d'un restaurant	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Types de cépages (ampélographie)</li> <li>■ Règles de gestion de stocks</li> <li>■ Utilisation de logiciels de gestion de stocks</li> </ul>
■ Définir les modalités d'un banquet, d'une conférence, ... et en coordonner l'organisation	■ Chiffrage/calcul de coût
■ Procéder au comptage des fonds de caisses	
■ Recruter du personnel et le former aux procédures de l'établissement	
■ Effectuer le service des plats en salle	■ Techniques de port de plateaux/plats

### Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Etablissement de restauration mobile (bateau de croisière, train, ...)</li> <li>■ Hôtel</li> <li>■ Mess (Armée)</li> <li>■ Restaurant gastronomique</li> <li>■ Restaurant traditionnel</li> </ul>		

### Mobilité professionnelle

## G1802 - Management du service en restauration

### Mobilité professionnelle

#### Emplois proches

Depuis	Vers
--------	------

■

#### Emplois envisageables si évolution

Depuis	Vers
--------	------

■ Toutes les appellations

■ Toutes les appellations

■ Toutes les appellations

■ Toutes les appellations

■ Toutes les appellations

■ E1107 - Organisation d'évènementiel

■ G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant

■ G1402 - Management d'hôtel-restaurant

■ G1804 - Sommellerie

■ K2111 - Formation professionnelle (Formateur / Formatrice hôtellerie restauration)