

SERVEUR

SPECIALISTE EN RESTAURATION

ACTIVITÉS PRINCIPALES

ACCUEILLIR LES CLIENTS



LE SERVEUR LEUR DÉSIGNE UNE TABLE

LE SERVEUR PRÉSENTE LA CARTE DES MENUS ET LE MENUS DE LA SEMAINE

ET RÉPONDRE À LEURS SOUHAITS.

SERVIR UN VERRE D'EAU OU DE VIN REASONABLEMENT



LES CLIENTS APPELLENT LA SERVEUSE

LE CLIENT APPELLE LE SERVEUR POUR DEMANDER L'ADDITION



LE SERVEUR PEUT TRAVAILLER:

DANS UN HÔTEL

SUR UN BATEAU DE CROISIÈRE

DANS UN BAR

SENS DE L'ACCUEIL

PRÉSENTATION SOIGNÉE
HYGIÈNE ET PROPRETÉ

SAVOIR TRAVAILLER EN ÉQUIPE

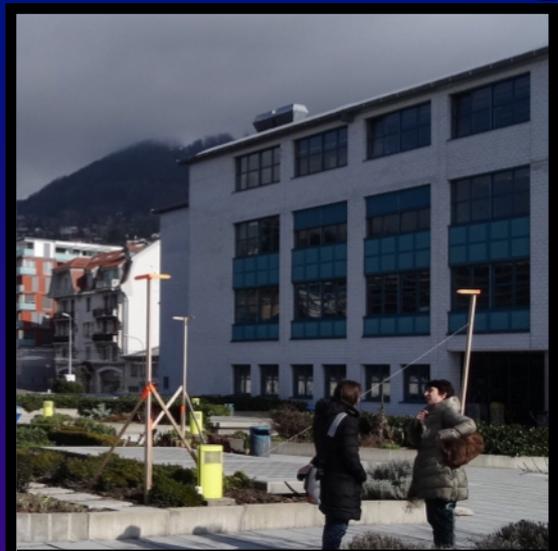
S'HABITUER À TRAVAILLER AVEC
DES HORAIRES IRRÉGULIERS,
DE JOUR OU DE NUIT

RÉSISTANCE MANUEL

HABILETÉ MANUELLE

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

QUALITÉS REQUISES



LA FORMATION SE
PASSE À L'EPM DE
MONTREUX.
ELLE SE FAIT EN 2
ANS.

HORAIRE TYPE

FORMATION

MICHAEL