



## SERVICE EN RESTAURANT

### RESTAURANT SERVICE

#### AUTRES APPELLATIONS MÉTIER

Chef-fe de salle

#### MÉTIER LIÉS

##### HORS COMPÉTITION :

Barista, Management du service en restauration, Assistant-e de Direction d'hôtel-restaurant, Concierge

##### EN COMPÉTITION :

Cuisine, Réceptionniste d'hôtellerie

#### SERVICE EN RESTAURANT, C'EST QUOI ?

Le ou la maître d'hôtel orchestre minutieusement le travail des serveurs, commis et chefs de rang, afin de garantir le bon déroulement et l'excellence du service. Il ou elle peut intervenir ponctuellement dans le déroulement du service pour remplacer un sommelier, pour apporter un conseil culinaire ou encore assister un chef de rang dans une tâche complexe de découpage ou de flambage. Le ou la maître d'hôtel est en contact permanent avec la clientèle et contribue à la création d'une atmosphère adaptée à son lieu de travail. Enfin, en qualité de chef de salle, il ou elle est généralement associé(e) au gérant ou au propriétaire du restaurant lors du recrutement et de la formation du personnel de la salle. Il ou elle joue également le rôle d'intermédiaire entre la salle, la cuisine et la direction.

#### COMMENT S'Y PRÉPARER ?\*

NIVEAU BAC - BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

NIVEAU BAC - BAC TECHNOLOGIQUE SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTEL - LERIE ET DE LA RESTAURATION

NIVEAU BAC +2 - BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION  
OPTION A - MANAGEMENT D'UNITÉ DE RESTAURATION

NIVEAU BAC +3 - LICENCE PROFESSIONNELLE  
MÉTIER DES ARTS CULINAIRES ET DES ARTS DE LA TABLE

Après une expérience de terrains, certains diplômés de niveau Bac à Bac +2 constituent d'excellents passeports pour exercer la fonction de maître d'hôtel et évoluer dans le secteur.

\*SOURCE: 2020

#### ET APRÈS ?

**ÉVOLUTION :** Dans la profession, les recrutements sont constants. Après quelques années, le ou la maître d'hôtel peut devenir directeur-riche de la restauration ou reprendre l'exploitation d'un restaurant à son compte ou en gérance. De nombreuses opportunités existent également à l'étranger où l'art de la table à la française est toujours apprécié. Certains postes sont saisonniers, par exemple dans les stations de ski ou les régions à fort potentiel touristique. Dans ce cas, les salaires sont plus élevés.



**OÙ :** Essentiellement dans les grands restaurants traditionnels attachés à un service de qualité, ou dans les hôtels de grand standing disposant d'un restaurant.



**SALAIRE :** de 1650€ à 3850€ \*selon expérience et secteur géographique - Source: [France Travail](#) (Ex. Pôle Emploi)

**#HABILETÉ #AMABILITÉ #RAPIDITÉ  
#LANGUES #POLYVALENCE**

#### POUR EN SAVOIR PLUS

[Fiche métier ONISEP](#)

[WorldSkills International](#)

## LA PAROLE D'UN CHAMPION

### TON MÉTIER : PASSION OU DÉCOUVERTE ?

Mon métier est une passion. J'ai commencé la restauration à 15 ans avec la cuisine comme préférence. À l'âge de 18 ans j'ai eu un déclic pour le service en salle; depuis je vis pour ça tous les jours. J'ai découvert mon métier grâce à mon frère mais également grâce à des portes ouvertes organisées par le biais de mon école. C'est également grâce au soutien de mes parents que j'ai continué dans cette voie. En effet, ma famille m'a beaucoup épaulé dans mes choix professionnels. J'ai débuté ma formation avec un Bac Technologique en Hôtellerie Restauration puis j'ai pour suivi mes études en réalisant un BTS dans ce même secteur.

### POURQUOI AVOIR REJOINS L'AVENTURE WORLDSKILLS ?

Au début je pensais ne pas avoir les compétences nécessaires. Et puis je me suis dit : « Inscris-toi et donne tout ! ». Je me suis entraîné tous les jours pendant 4 mois pour m'améliorer et être à la hauteur de l'événement. (5e national en 2015). Je suis revenu en 2017 pour rendre hommage à mon professeur de salle parti trop tôt, et j'ai été vice champion de France. J'ai fait ce concours car il est connu et connu, c'est l'une des compétitions les plus dures, et dans ce concours on retrouve toutes les valeurs humaines (courage, partage, transmission ...).

### TON PARCOURS APRÈS LA COMPÉTITION ?

Cela fait 3 ans que je travaille à Londres dans un hôtel 5 étoiles (The Connaught) comme maître d'hôtel. En 2019 j'ai été élu meilleur employé de l'entreprise et en 2020 j'ai fini parmi les 8 meilleurs jeunes maître d'hôtel du Royaume-Uni.

### QUELLES SONT LES QUALITÉS NÉCESSAIRES POUR EXERCER CE MÉTIER ?

Les qualités nécessaires sont la bienveillance, la rigueur, l'humilité et la transmission.

### AVANTAGES ET CONTRAINTES DU MÉTIER ?

**Avantages:** Les avantages sont multiples comme par exemple le savoir (être capable d'avoir une connaissance sur le métier mais également avoir une culture générale), pouvoir voyager professionnellement sur différents continents, rencontrer et partager des moments uniques avec la clientèle, créer un esprit d'équipe avec les collaborateurs.

**Contraintes:** Les inconvénients sont minimes car ils résultent uniquement du fait de travailler le week-end et le soir.

### L'ÉPREUVE EN QUELQUES MOTS

L'épreuve se déroule sous la forme d'une série de modules. Le compétiteur doit réaliser des activités de qualité et de haute technicité de la restauration gastronomique internationale, de la bistronomie et des banquets, à partir du cahier des charges. Pour cela il faut connaître l'ensemble des produits proposés et assurer les tâches suivantes : mise en place de table, pliage de serviettes et nappage de buffet, préparation et service de mets tels que potages, tartares et salades classiques, service avec ouverture, décantation et carafage des différents vins, préparation de charcuteries et de poissons fumés, découpage et flambage de poissonnet de viandes, création de desserts flambés, etc. Il ne faut pas omettre les ateliers bar et barista qui permettent de faire la démonstration de gestes techniques, à la fois élégants et étonnants, et de mettre en œuvre sa fibre créative au travers de la mixologie.



CLÉMENT GOSSELIN

### SERVICE EN RESTAURANT

Médaille d'Excellence Finales Européennes EuroSkills Budapest 2018 à 23 ans

### TA DEVISE OU TON CONSEIL ?

*« Tu es le seul à pouvoir fixer tes propres limites. Si vous aimez l'esprit d'équipe, la transmission, apprendre la technicité d'un métier, alors ce concours et ce métier sont faits pour vous. »*