

Restaurant Service

Résumé de l'épreuve :

Assurer le bon déroulement d'un service en salle en respectant les règles en vigueur et une relation de qualité avec le client par une attitude aimable et attentif à ses demandes.

Déroulement de l'épreuve :

L'épreuve a une durée de 6 heures maximum, elle consiste à organiser et assurer le service à travers plusieurs modules:

Service des boissons au bar.

Dressage d'une ou plusieurs tables.

Service d'un repas à table.

Prise de congé des clients.

Débarrassage d'une ou plusieurs tables.

Principales compétences :

- ✓ Vérifier le matériel (vaisselle, couverts, nappe, serviettes...).
- ✓ Dresser une table, mettre en place une console de service.
- ✓ Accueil et accompagnement du client, présentation de la carte des mets, carte des vins et boissons.
- ✓ Conseil au client dans ses choix.
- ✓ Annoncer ou transmettre les commandes en cuisine.
- ✓ Servir à la table, adapter le déroulement du service en fonction des contraintes simultanées de la salle et de la cuisine.
- ✓ Débarrassage et redressage des tables.
- ✓ Établir les additions, réaliser et vérifier les opérations d'encaissement.
- ✓ Prendre congé du client à son départ.

Critères de notation :

- ✓ Service des mets.
- ✓ Service des boissons.
- ✓ Réalisations techniques devant le client ou en office.
- ✓ Réalisations au bar et service du café.
- ✓ Comportement professionnel, communication avec la clientèle.