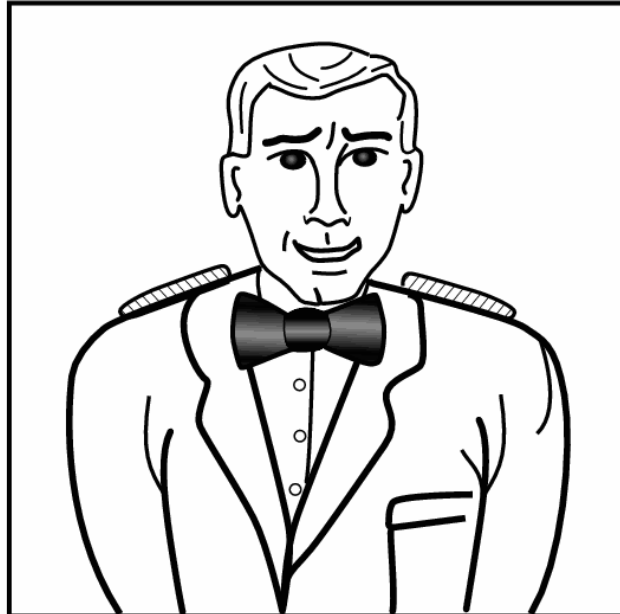


Le personnel de restaurant

1 : Le profil du personnel de restaurant

ON RECHERCHE Personnel de restaurant

Répondant à la description suivante



Profil de la personne idéale, tant appréciée par les clients que par les hôteliers

Physiques	Morales	intellectuelles	Professionnelles
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•

2 : Le comportement du personnel de salle

Lors d'un service de restaurant, les clients nous regardent, et si un personnel faisant preuve de savoir vivre et de prestance ne se remarque pas, on remarque le personnel qui n'observe pas ces règles élémentaires de savoir vivre. Pourtant, offrir une prestation de haut niveau ne demande que quelques efforts et de simples habitudes.

Ce qu'il faut faire

- Ouvrir la porte au client en leur souhaitant la bienvenue
- Proposer au client de prendre en charge le vestiaire
- Accompagner les clients à leur table et tirer les chaises pour les inviter à s'asseoir tout en vérifiant si la table leur convient
- Allumer une cigarette au client qui s'apprête à fumer
- Ramasser la veste du client qui est tombée de sa chaise et changer le couvert ou la serviette que le client fait tomber
- Toujours répondre de façon claire et précise au client
- Toujours être à la disponibilité du client, chaque client est la personne la plus importante du restaurant
- Etre discret dans la communication avec vos collègues, les clients n'ont pas besoin de "vivre" le service avec vous

Ce qu'il ne faut pas faire :

- ◆ Ne pas
- ◆ Ne pas
- ◆ Ne pas
- ◆ Ne pas
- ◆ Ne pas
- ◆ Ne pas
- ◆ Ne pas
- ◆ Ne jamais
- ◆ Ne pas
- ◆ Ne pas

3 : Tenues professionnelles

La tenue varie selon la volonté de chaque établissement mais on peut observer des règles générales pour chaque catégorie de restaurant.

La restauration à thème

La restauration à thème adopte très souvent des tenues en rapport avec le thème présenté. Par exemple, certains restaurants spécialisés dans les fruits de mer proposent du personnel de salle en tenue de marin. Elles sont en général fournies gratuitement par l'entreprise.

La brasserie

La tenue classique en brasserie se compose :
Pantalon noir, chaussures et chaussettes noires, chemise blanche, noeud papillon noir, long tablier blanc, veste noire courte (façon spencer) à un bouton.

Le restaurant gastronomique

Le maître d'hôtel

Homme	Femme
<ul style="list-style-type: none">◆ Smoking noir ou sombre◆ Chemise blanche◆ Noeud papillon noir◆ Chaussures et chaussettes noires	<ul style="list-style-type: none">◆ Tailleur classique sombre◆ Chemisier blanc◆ Lavallière noire◆ Collant couleur chair◆ Chaussures classiques (sans talons) noires

Le chef de rang et les commis

Homme	Femme
<ul style="list-style-type: none">◆ Chemise blanche classique◆ Veste blanche (croisée ou non)◆ Noeud papillon noir◆ Chaussures et chaussettes noires	<ul style="list-style-type: none">◆ Chemisier blanc◆ Jupe noire classique◆ Lavallière noire◆ Petit tablier blanc◆ Chaussures classiques (sans talons) noires

Les tenues classiques sont, dans la majorité des cas, à la charge du personnel. Certains établissements offrent un service d'entretien gratuit pour les tenues.

Dans tous les cas, il faudra vérifier avant le service :

- ◆
- ◆
- ◆
- ◆
- ◆
- ◆