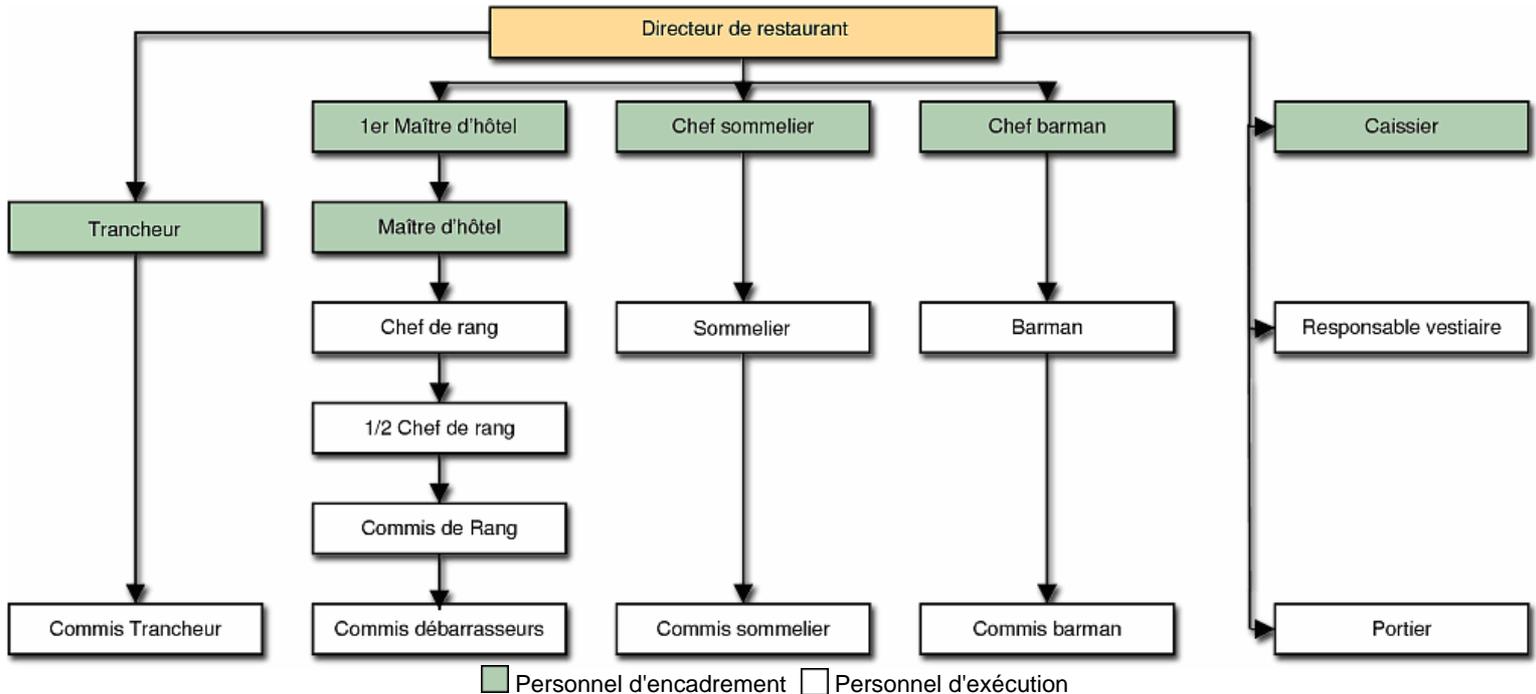


La brigade de restaurant

1 : La brigade de restaurant

La brigade de restaurant est l'ensemble du personnel de salle. Chaque membre de la brigade a une fonction précise à remplir et une place dans la hiérarchie de l'entreprise. La composition d'une brigade de restaurant dépend entièrement du type d'établissement. Ainsi, peut-on trouver simplement le patron et les serveurs/serveuses dans un petit établissement de restauration familiale ou bien une grande brigade complète dans un restaurant de très grand standing. L'organigramme ci-dessous illustre l'organisation d'une très grande brigade.



Le coût personnel étant très élevé, ce type de brigade ne peut se trouver que dans les très grands établissements. Les établissements de taille moyenne ne proposeront pas des postes de trancheur, c'est le Maître d'hôtel qui assurera cette fonction. La partie sommellerie se réduit aussi souvent à un seul sommelier ou accompagné d'un commis sommelier pour les établissements gastronomiques de petite capacité.

2 : les fonctions

Le directeur restauration

Il est responsable :

- ◆ de la gestion et de la rentabilité de l'établissement
- ◆ du recrutement du personnel d'encadrement
- ◆ des relations avec les fournisseurs
- ◆ des relations commerciales en général

Il participe également à l'accueil des clients et peut traiter les réclamations. Il participe à l'élaboration de la carte avec le chef de cuisine et collabore à l'analyse des ventes afin de déterminer les grandes lignes de la politique de l'établissement.

Le premier maître d'hôtel

Il organise le travail de la brigade du restaurant, il doit :

- ◆ élaborer les différents plannings de service
- ◆ recruter et former le personnel de salle
- ◆ gérer les relations clientèles et les réservations
- ◆ s'assurer de la qualité constante du travail en salle

Il peut aussi remplacer le directeur lorsque celui-ci est absent.

Le maître d'hôtel

Responsable d'un ou plusieurs carrés, il doit :

- ◆ Vérifier la mise en place générale du restaurant avant le service
- ◆ encadrer toute la brigade pendant le service
- ◆ accueillir et placer les clients,
- ◆ prendre les commandes des mets,
- ◆ effectuer les découpes, filetages ou flambages en salle

Le chef de rang

Il fait partie du personnel d'exécution. Il doit :

- ◆ Participer à la mise en place et l'entretien la salle de restaurant en vue du service.
- ◆ assurer le service des mets sur son rang
- ◆ diriger les commis de suite

Il peut également prendre en charge l'encaissement des clients.

Le commis de rang ou de suite

Ce poste confère plus de responsabilités qu'il n'y parait, en effet il doit :

- ◆ assurer l'entretien des locaux et du matériel
- ◆ participer à la mise en place, et gérer le linge.
- ◆ assurer la liaison entre la cuisine et le restaurant, ventiler et annoncer les bons aux différents services
- ◆ seconder son chef de rang (son supérieur) pour le service des mets
- ◆ il dirige les commis de suite

Le commis débarrasseur

Il doit :

- ◆ assurer l'entretien des locaux et du matériel
- ◆ participer à la mise en place, et gérer le linge
- ◆ seconder son commis de suite (son supérieur) pour des tâches simples telles que le débarrassage, la mise en place des couverts, etc ...

Le chef sommelier

Il est le responsable du secteur "vins" au restaurant, pour cela :

- ◆ avec le directeur de restaurant, le chef de cuisine et le maître d'hôtel, il élabore la carte des vins
- ◆ il dirige l'achat des vins et gère la cave
- ◆ il conseille la clientèle dans ses choix et prend la commande des vins
- ◆ il assiste les sommeliers dans leur service

Le sommelier

Il seconde le chef sommelier dans sa mission :

- ◆ il s'occupe de la gestion de la cave (surtout cave du jour)
- ◆ il prend les commandes et effectue le service des vins
- ◆ il dirige les commis sommeliers
- ◆ il s'occupe du matériel de sommellerie (sceaux, stands, paniers, etc..)

Le commis sommelier

Il doit :

- ◆ effectuer l'entretien du matériel de sommellerie
- ◆ s'occuper de la ventilation des bons de commandes des sommeliers et transporter les bouteilles à la table client.
- ◆ participer au rangement de la cave

Le chef barman

Il est responsable de la gestion des produits et du matériel de bar, la gestion des minibars dans les hôtels peut lui être confiée à défaut d'être prise en charge par les services d'étages.

Il doit :

- ◆ élaborer la carte des boissons et des cocktails
- ◆ recruter, diriger et former son équipe de bar (barmans, commis de bar)
- ◆ organiser le travail de son équipe (plannings)
- ◆ gérer le stock des boissons

Le barman (Barlady au féminin)

Dans le cadre de sa fonction, il doit :

- ◆ effectuer la mise en place du bar et de la gestion du stock journalier
- ◆ participer à l'entretien des locaux et du petit matériel
- ◆ il prépare les commandes clients avec le chef barman

Le commis barman

Il doit :

- ◆ entretenir le bar, le petit matériel du bar et les locaux de stockage
- ◆ participer à la mise en place du bar
- ◆ effectuer le service des boissons auprès de la clientèle

Le trancheur et commis trancheur

Responsable de l'organisation et de la mise en place du buffet.

Effectue les découpe au buffet et le service à la voiture de tranche. Ces postes n'existent que dans les très grandes brigades.