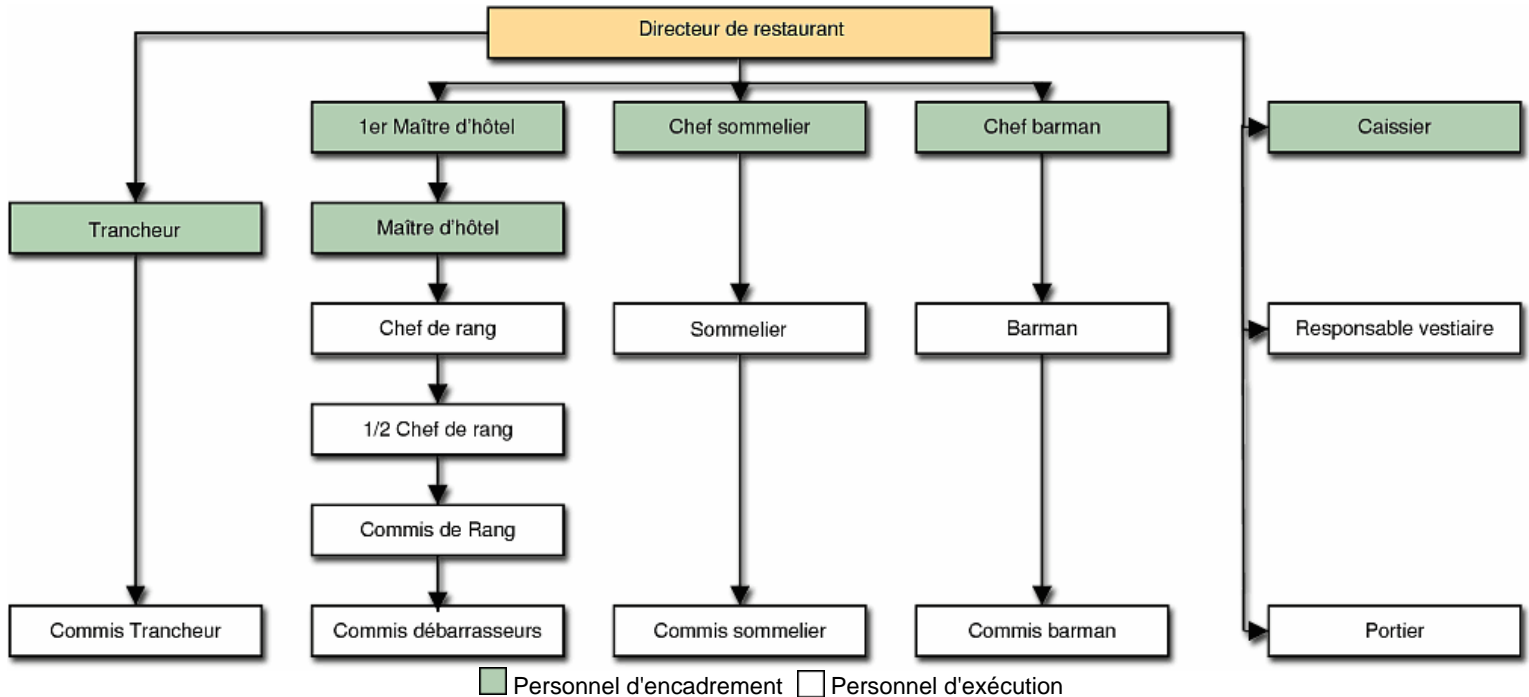


## La brigade de restaurant

### 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
- ◆ du
- ◆ des
- ◆ des

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
- ◆ recruter
- ◆ gérer
- ◆ s'assurer

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

#### Le maître d'hôtel

Responsable d'un ou plusieurs carrés, il doit :

- ◆ Vérifier
- ◆ encadrer
- ◆ accueillir
- ◆ prendre
- ◆ effectuer

## **Le chef de rang**

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

- ◆ Participer
- ◆ assurer
- ◆ diriger

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
- ◆ participer
- ◆ assurer
- ◆ seconder
- ◆ il dirige

## **Le commis débarrasseur**

Il doit :

- ◆ assurer
- ◆ participer
- ◆ seconder

## **Le chef sommelier**

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

- ◆ avec
- ◆ il dirige
- ◆ il conseille
- ◆ il assiste

## **Le sommelier**

Il seconde le chef sommelier dans sa mission :

- ◆ il s'occupe
- ◆ il prend
- ◆ il dirige
- ◆ il s'occupe

## **Le commis sommelier**

Il doit :

- ◆ effectuer
- ◆ s'occuper
- ◆ participer

## **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
- ◆ recruter,
- ◆ organiser
- ◆ gérer le

## **Le barman (Barlady au féminin)**

Dans le cadre de sa fonction, il doit :

- ◆ effectuer
- ◆ participer
- ◆ il prépare

## **Le commis barman**

Il doit :

- ◆ entretenir
- ◆ participer
- ◆ effectuer

## **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.