



# Hôtellerie Restauration

## Serveur / Serveuse

*A compléter par l'employeur en fin de contrat*

Restauration :  Traditionnelle  Gastronomique  Brasserie/Pizzeria

Savoir-faire professionnel	Sait faire	En cours d'acquisition
Effectuer la mise en place de la salle et de l'office puis dresser les tables pour le service		
Accueillir le client à son arrivée au restaurant, l'installer à une table et lui présenter la carte		
Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour et prendre sa commande		
Procéder à l'encaissement des consommations		
Débarrasser les tables et nettoyer la salle de restaurant		
Effectuer le service des plats en salle		
Préparer des boissons chaudes ou froides et effectuer le service du bar		
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires		
Maîtriser une langue étrangère (optionnel), précisez laquelle ?		

Savoir-être	Sait faire	En cours d'acquisition
Respecter les horaires de travail		
Respecter les règles de fonctionnement de l'entreprise		
Respecter les consignes de travail		
Etre rigoureux		
Avoir un esprit d'équipe		
Etre courtois		
Etre disponible et à l'écoute du client		

SAISON 20.....

Contrat saisonnier du ..../..../20.... au ..../..../20....

Prénom et Nom du (de la) salarié(e) : \_\_\_\_\_

Date de l'entretien : \_\_\_\_\_

Besoins de formation identifiés :

-----  
-----

Nom du référent : \_\_\_\_\_

Signature et cachet de l'entreprise :

Signature du (de la) salarié(e)