

COMMIS DE SALLE



Métier	Commis de salle
Département	Service - Salle, service banquets
Correspondance fiche ROME	G1803
Catégorie de fonction (Classification des fonctions CP 302)	Catégorie 2 – 202-205
Description	Sous la supervision du chef de rang, le commis de salle participe à la mise en place du restaurant, au dressage des tables, au nettoyage des sols et à divers travaux de préparation. Lors du service, il participe en disposant le pain et le beurre, en effectuant le débarrassage, et en effectuant quelques tâches de service suivant les directives de son responsable. Il fait les allers-retours entre la cuisine et la salle. À la fin du service, il participe au débarrassage des tables et au rangement de la salle.
Tâches	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Assure la propreté de la salle et du matériel de restaurant : nettoyage, mastic des verres et couverts <input type="checkbox"/> Dresse la salle de restaurant selon de plan de salle établi. Nappe et dresse les tables <input type="checkbox"/> Réalise la mise en place du matériel nécessaire au service et s'occupe de l'approvisionnement <input type="checkbox"/> Pendant le service, s'occupe du vestiaire des clients, sert les plats et veille à ce que le client ne manque de rien (pain, beurre,...) et s'occupe du débarrassage pendant le service <input type="checkbox"/> Peut être amené à prendre la commande et à guider le choix du client <input type="checkbox"/> Après le service, débarrasse les tables, avance la mise en place pour le prochain service, range le matériel de service <input type="checkbox"/> Respecte les engagements envers l'environnement
Compétences/connaissances	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Connaissance des gestes techniques liés aux tâches de mises en place et de service <input type="checkbox"/> Connaissance du matériel et des produits (également du vocabulaire) <input type="checkbox"/> Connaissance des règles de service et de préséance <input type="checkbox"/> Adresse (port de plats, plateaux, assiettes) <input type="checkbox"/> Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) <input type="checkbox"/> Excellente présentation et hygiène personnelle irréprochable <input type="checkbox"/> Attitude orientée client <input type="checkbox"/> Capacité à travailler en équipe <input type="checkbox"/> Respect de la hiérarchie <input type="checkbox"/> Curieux

	<input type="checkbox"/> Flexible vis-à-vis des horaires <input type="checkbox"/> Connaissance usuelle des langues (néerlandais, anglais)
Diplôme/Formation attendue	<p>Une formation est une base obligatoire pour accéder à cette fonction :</p> <p>Les filières de formation possibles sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Les études secondaires de plein exercice: section hôtellerie <input type="checkbox"/> L'enseignement secondaire en alternance : CEFA, EFPME <input type="checkbox"/> L'enseignement de promotion sociale <input type="checkbox"/> Les formations professionnelles spécifiques (Centre de Référence Horeca, Horeca Formation, Organismes d'insertion socioprofessionnelle, Ateliers de formation par le travail)
Environnement de travail	Restaurant, restaurant gastronomique, hôtel, brasserie, restauration mobile (trains, bateaux,...)
Conditions de travail	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Service coupé ou service direct <input type="checkbox"/> Horaires variables <input type="checkbox"/> Week-end et jours fériés <input type="checkbox"/> Station debout prolongée <input type="checkbox"/> Port de charges <input type="checkbox"/> Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée
Conditions salariales	<input type="checkbox"/> Salaire mensuel minimum: 1.728,83 € Brut (38h/semaine)
Evolution possible	<input type="checkbox"/> ½ Chef de rang, chef de rang