

## **Garçon / Serveuse de restaurant**

- Secteur : [Hôtellerie - Alimentation](#)
- Sous-secteur : [Hôtellerie - Restauration](#)
- Forme d'enseignement : Professionnelle
- Organisé en : Alternance - Art.45

[Partager via Facebook](#) [Envoyer via mail](#)

Le garçon de restaurant est un exécutant qui travaille selon les instructions du maître d'hôtel ou du responsable. Tu assures la liaison entre les cuisines et la clientèle du restaurant.

Au cours de ta formation, tu vas apprendre à :

- Préparer la salle : dresser les tables, disposer les nappes, la vaisselle, les couverts, les verres, les serviettes, les éléments décoratifs et par la même occasion, vérifier que tout est impeccable
- Accueillir, installer le client et proposer les menus
- Prendre les commandes et les transmettre en cuisine ou au bar
- Conseiller et guider les clients dans leurs choix
- Effectuer le service des plats et boissons
- Débarrasser les tables
- Apporter l'addition et procéder à l'encaissement
- Remettre la salle en état

### **Les métiers**

[Garçon / Serveuse de restaurant](#)

### **Les écoles**

[Institut Saint-Roch \(Marche\)](#)

[CEFA Marche](#)

[CEFA INDSE Bastogne](#)

Mis à jour le:

25/11/2019