

CARRIÈRES DANS LE SECTEUR HÔTELIER









VOTRE AVENIR COMMENCE ICI

Le secteur du tourisme comprend plus de 400 types d'emploi offrant une gamme de possibilités de carrières.

PRÉPOSÉ AU SERVICE DES BANQUETS









Les serveurs de banquets servent de la nourriture et des boissons aux clients, nettoient les tables, et assurent le montage et le démontage des salles. Selon le menu choisi pour l'événement, ils prennent ou non les commandes. Les serveurs de banquets peuvent travailler dans des restaurants, des hôtels, des salles de réception ou des entreprises de traiteur privées. Ils peuvent adopter leur propre style de service, mais de nombreux établissements ont leurs exigences comme un uniforme, l'accueil, l'attitude, etc. Ce poste exige de pouvoir offrir un excellent service à la clientèle et travailler sous pression.

RESPONSABILITÉS

-  Accueillir les clients et leur expliquer le menu des plats et des boissons
-  Présenter, le cas échéant, des choix de plats et de boissons, prendre les commandes, faire des recommandations et répondre à des questions concernant les plats et les boissons
-  Agir comme point de contact entre le client et le bar, et entre le client et le personnel de cuisine
-  Faire des recommandations sur le choix du vin consommé avec les repas
-  Servir des aliments et des boissons
-  Préparer, le cas échéant, des plats et boissons de spécialité à la table des clients
-  Présenter la facture et se charger de la transaction de paiement du client, le cas échéant
-  Relève habituellement d'un superviseur



CONNAISSANCES, COMPÉTENCES ET CAPACITÉS

-  Un diplôme d'études secondaires peut être exigé
-  Certification en service responsable de l'alcool (obligatoire)
-  Certificat Serving It Right (obligatoire)
-  Certificat FOODSAFE (obligatoire)
-  Les serveurs de banquets officiels peuvent devoir suivre un programme d'apprentissage
-  Compétences en service à la clientèle
-  Une expertise en sommellerie peut être requise
-  Capacité de suivre les instructions et de respecter les lignes directrices

CHEMINEMENTS DE CARRIÈRE POSSIBLES

- Préposé au bar
- Sommelier (sommelière)
- Directeur (directrice) de la restauration

NOS PARTENAIRES

EN SAVOIR PLUS