

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 METS ET BOISSONS

Les serveurs d'aliments et de boissons sont des professionnels du service à la clientèle qui travaillent dans des hôtels, des restaurants, des bars et d'autres établissements. En plus de servir des aliments et des boissons, ils s'acquittent de tâches telles que préparer les tables, retirer la vaisselle utilisée et préparer des plats simples. Ils servent de point de contact principal pour les clients. Ils connaissent très bien les aliments et les boissons qui sont servis à l'établissement où ils travaillent. Ils connaissent les techniques de service et sont capables de travailler efficacement et discrètement avec les clients. Cette fonction se déroule à un rythme rapide, surtout pendant les heures très occupées. Les serveurs reçoivent habituellement des pourboires et peuvent aussi avoir droit à des repas ou à des rabais sur leur repas quand ils sont au travail.

RESPONSABILITÉS

- △ Prendre et relayer les commandes d'aliments et de boissons
- 🍽️ Servir des plats et des boissons aux clients
- 👂 S'assurer de la satisfaction des clients
- 🗣️ Traiter les plaintes et les préoccupations des clients
- 👉 Fournir des renseignements sur les aliments et les boissons
- 👋 Utiliser les bonnes techniques de service
- 🕒 Assurer un service responsable de l'alcool
- 💰 S'occuper des paiements et du rapprochement de l'encaisse avec le total des ventes



CONNAISSANCES, COMPÉTENCES ET CAPACITÉS

- ✔️ Diplôme d'études secondaires, de préférence
- ✔️ Excellentes aptitudes à la communication (obligatoire)
- ✔️ Apparence et attitude professionnelles
- ✔️ Excellentes compétences en service à la clientèle
- ✔️ Expérience du traitement de l'argent, un atout
- ✔️ Compétences en gestion du temps
- ✔️ Connaissance de la réglementation en matière de santé et de sécurité (obligatoire)
- ✔️ Connaissance des produits, de l'établissement, du secteur et de l'industrie
- ✔️ Certification FOODSAFE et Serving It Right
- ✔️ Formation sur le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT), un atout
- ✔️ Certification en service responsable de l'alcool

CHEMINEMENTS DE CARRIÈRE POSSIBLES

- Superviseur (superviseure) du service de restauration
- Directeur (directrice) des services de boissons
- Directeur adjoint (directrice adjointe)
- Gestionnaire
- Propriétaire/exploitant (propriétaire/exploitante)

NOS PARTENAIRES

EN SAVOIR PLUS