

## Fiche métiers Service

L'équipe de salle est chargée d'organiser la salle de restaurant, d'accueillir les vacanciers et de veiller à la bonne coordination de la salle avec la cuisine dans le but de proposer un service le plus qualitatif aux vacanciers.

Voici les postes liés à la salle de restauration

*Les intitulés de poste ainsi que les prérogatives peuvent varier selon les structures, la taille des établissements*

### ■ Responsable restauration

- Assure la responsabilité de la totalité du secteur restauration : salle et service
- Encadre, organise et coordonne le travail de l'équipe restauration

### ■ Responsable de salle

- Responsable de l'organisation et de l'utilisation de la salle
- Dirige une équipe de serveurs
- Garantit un service qualitatif de même que l'ordre, la propreté et la présentation du personnel
- Responsable de la coordination entre la salle et la cuisine

### ■ Serveur

- Accueille les clients et assure le service
- Met en place, débarrasse et redresse les tables
- Réapprovisionne les buffets
- Assure l'entretien, le nettoyage de la salle et du matériel utilisé

### ■ Barman / responsable de bar

- Valorise, anime et promeut la prestation bar
- Assure la réalisation et le service de boissons
- Procède au nettoyage et à la remise en ordre du bar et de la salle
- Assure un relationnel client
- Gère les commandes et les stocks en collaboration avec l'économat ou autre service