

Métier/Employé de restauration

Le relais entre la cuisine et la table

Guy-Romuald MABICKA
Libreville/Gabon

Prendre les commandes pour les clients attablés, leur apporter les plats et boissons choisis sont, entre autres, les principales tâches de ce travailleur acharné, qui passe son temps à circuler entre les tables pour combler les besoins des consommateurs.

«**BONJOUR** monsieur, bonjour madame. Qu'est-ce que je vous sers ? Le plat du jour est excellent !» A la cantine, comme dans les restaurants, cette formule est classique chez la personne qui sert les repas. On l'appelle l'employé (ou employée, parce le métier est aussi exercé par des femmes) de restauration. C'est un boulot de contact avec des clients, qu'on a la responsabilité de servir.

Véritable relais entre la cuisine et la salle de restauration, toujours avec le sourire, ce professionnel a la charge de prendre les commandes pour les clients attablés. Puis, de leur apporter les plats et boissons choisis. Circulant en permanence entre les tables pour



Photo : DR / L'Union

A son école "La Toque noire", Hans Iyangui, ici avec le ministre du Tourisme, forme aux métiers de la restauration. Photo de droite : Un professionnel en train de prendre la commande d'un client.



Photo : LLIM

comblent les besoins de tous. Cette responsabilité commence lorsque la clientèle est déjà à table. Mais en réalité, le service commence bien avant le déjeuner. En effet, le matin, l'employé de restauration fait la mise en place. C'est-à-dire qu'il prépare les consoles et dispose les couverts, explique Hans Iyangui, directeur général de l'école de cuisine La Toque noire.

Et lorsque tout est prêt, il ne reste plus qu'à attendre les clients. Durant les heures d'ouverture du restaurant, cet agent va se livrer à un ballet ininterrompu. Prenant les commandes ici, apportant les plats et débarrassant les tables là. Toujours avec adresse, rapidité et gentillesse.

NÉCESSAIRE POLYVALENCE. L'employé de restauration doit connaître et appliquer le protocole de l'établissement qui l'emploie. Il prépare également la salle et les tables. Il doit, en outre, être attentif et disponible, et savoir se montrer rapide au moment de servir les repas. Ce dernier élément est essentiel dans l'exercice de son job, entendu qu'il doit être en mesure de résister au stress du "coup de feu" à l'arrivée des consommateurs. Mais aussi resté aimable, accueillant et efficace.

«Il doit rester concentré pour servir équitablement et convenablement chacun, être à l'écoute éventuellement des demandes personnelles. Il peut ensuite être

amené à intervenir en salle, notamment pour la maintenance propre (vider les poubelles, remettre du papier dans les toilettes ou plus souvent nettoyer après qu'un plat ou un verre est renversé). Une fois le repas terminé, il participe à la remise en état de la salle et au nettoyage de son espace de travail, afin que tout soit prêt pour le repas suivant», précise Ndong Ella, employé de restauration dans un hôtel. Dans les grands restaurants, par exemple, la salle est généralement divisée en rangées de plusieurs tables. L'employé de restauration y travaille alors sous les ordres du chef de rang. La connaissance de l'anglais est souvent demandée. Et, selon la taille de l'établisse-

ment qui l'emploie, il peut endosser une partie ou la totalité du rôle de serveur, de chef de rang, de maître d'hôtel.

C'est du reste pour cette raison qu'il lui est demandé d'être polyvalent car, le patron pourrait toujours lui confier d'autres tâches pour compléter ses heures de travail. Par exemple, maintenir la salle propre, nettoyer la salle et l'espace de travail, respecter les protocoles d'hygiène et de sécurité.

POSSIBILITÉ D'ÉVOLUTION. Au demeurant, ce professionnel peut travailler dans une cantine scolaire, dans un restaurant d'entreprise, d'hôtel ou de "fast-food".

S'il n'est pas nécessaire de poursuivre de longues

études pour être employé de restauration, il convient, toutefois, d'obtenir son Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) option "agent polyvalent de restauration". Ou un CAP en cuisine qui conduira à une grande polyvalence.

Il existe également des Brevets d'études professionnelles option "agent polyvalent de restauration". Ces diplômes permettent d'apprendre les techniques de production culinaire et de distribution, ainsi que les techniques d'entretien des locaux et les règles d'hygiène et de sécurité. Une connaissance en sciences de l'alimentation (et microbiologie) est rarement requise, mais peut être appréciée.

Plus un employé de restauration sera polyvalent, mieux il aura de chance de changer de statut au sein de son établissement ou dans tout autre.

Après quelques formations, il est possible de devenir le manager de la salle. Les jeunes garçons et filles encore sceptiques quant aux débouchés dans ce métier ne devraient donc plus hésiter. Ils ont une chance de se faire embaucher et de bien gagner leur vie en l'exerçant.



VIVEZ DES SENSATIONS EXCEPTIONNELLES
AVEC LA FIBRE OPTIQUE !

Jusqu'à

MEGA



INTERNET
ILLIMITE +

APPELS
GRATUITS +

FILMS ILLIMITÉS
PLAYVOD

