



SERVEUR/EUSE DE RESTAURANT (DAP)

domaine d'activité

Commerce · Alimentation · Communication

DESCRIPTION

LE SERVEUR DE RESTAURANT S'OCCUPE PRINCIPALEMENT DE L'ACCUEIL ET DU SERVICE DE CLIENTS EN MATIÈRE DE BOISSONS ET PLATS. IL PREND ÉGALEMENT EN CHARGE LES RÉSERVATIONS, LE SERVICE AU BAR, L'ENCAISSEMENT ET LA MISE EN PLACE DE LA SALLE. LE SERVEUR DE RESTAURANT PEUT EXERCER SA PROFESSION DANS LES RESTAURANTS ET HÔTELS.

ATTENTION: CE MÉTIER EST ACCESSIBLE VIA LE DIPLÔME DAP. POUR UN APPRENTISSAGE MENANT À UN CCP, VOIR SERVEUR

DÉTAILS

Champs d'activité

Service à table de boissons et plats
Accueil des clients, commandes et facturation
Mise en place de la salle
Service au bar

Connaissances / compétences

Maîtrise de plusieurs langues (LU ; FR ; DE)
Règlementation relative à l'alimentation et l'hygiène

Téléchargez: brochure LSC - Gastronomie & Hôtellerie

QUALITÉS/CONNAISSANCES REQUISES

Aisance du contact et politesse
Présentation impeccable
Disposition à travailler le soir, les weekends et jours fériés

CONDITIONS DE TRAVAIL

LIEUX DE TRAVAIL

- centre de cures
- chez le client
- hôtel
- restaurant

CADRE DE TRAVAIL

- à l'intérieur

FORMATION

DIPLÔMES PRÉPARANT À LA PROFESSION

- DAP (Diplôme d'Aptitude Professionnelle)

QUALITÉS/CONNAISSANCES REQUISES

Les conditions d'accès minimales à la formation menant au **DAP** dans ce métier sont:

- avoir réussi une classe de 5e d'adaptation (5AD, ancienne 9e pratique) ou bien 45 modules dans une classe de 5e de préparation (5P, ancienne 9e modulaire).
- avis favorable de la part du conseil de classe (décision de promotion).

INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE

La formation de serveur de restaurant (m/f) est offerte en langue française.

DESCRIPTION DE LA FORMATION

La formation menant au DAP (diplôme d'aptitude professionnelle) dans cette profession

- s'étend sur 3 années ;
- est réalisée sous contrat d'apprentissage suivant la voie de formation dite « concomitante », se déroule donc d'une part dans une entreprise (formation pratique) et d'autre part dans un lycée technique (formation théorique).

SPÉCIALISATIONS

Participation à des cours, formations et séminaires en rapport avec la profession.

CENTRES DE FORMATION

Lycée Technique de Bonnevoie.

119, rue du Cimetière
L-1338 Luxembourg

Tel: 40 39 45 - 205
Fax: 40 39 45 - 210

E-mail: secretariat@ltb.lu
Web: <http://www.ltb.lu>

CONTACT

Adem - Orientation professionnelle

Maison de l'Orienteion 58, bd G-D Charlotte (Place de l'Etoile)
L-1330 Luxembourg

Tel: 247 - 85480
Fax: 40 61 40

E-mail: info.op@adem.public.lu
Web: <http://www.adem.public.lu/demandeur/orientation/>

PROFESSIONS ASSOCIÉES

- Cuisinier/ière
- Hôtelier/ière - restaurateur/trice
- Serveur/euse (CCP)
- Technicien/ne division hôtelière et touristique, section hôtelière
- Technicien/ne division hôtelière et touristique, section touristique
- Traiteur/euse