

L'Hôte/Hôtesse de service, également appelé commis de salle, débute dans le métier du service en salle et effectue des tâches simples. Il est sous la direction d'un chef de rang. Il fait les allers-retours entre la cuisine et la salle. Lorsqu'il aura acquis un peu d'expérience, il pourra être autorisé à servir les clients, mais pour l'instant, il se tient en retrait du service, observe, apprend et exécute des tâches simples de soutien au service.

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Participer à la mise en place du service, au dressage des tables
- Nettoyer les sols et participer à divers travaux de préparation
- Effectuer le débarrassage, et quelques tâches de service suivant les directives de son responsable
- Veiller à la satisfaction du client
- Présenter l'addition
- Débarrasser et redresser les tables

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Attitude accueillante et sens du relationnel
- Motivation et investissement personnel dans l'apprentissage de son métier
- Discipline et écoute
- Bonne condition physique
- Rapidité et efficacité
- Intérêt pour la restauration et le service en général

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

