

Service et conseil client en restauration (DAP)



Description

Introduction

En tant que serveuse ou serveur et conseil en restauration (DAP), tu t'occupes principalement de l'accueil, du conseil et du service des clients en matière de boissons et plats. Tu gères également les réclamations des convives, la facturation, le bar et la mise en place de la salle. Tu participes à l'élaboration des menus et aux banquets et autres festivités. Tu peux être amené à avoir des horaires de travail atypiques (en soirée, week-end, jours fériés). La connaissance de plusieurs langues est un atout.

Tâches principales

- réaliser la mise en place de la salle de restauration, stocker et contrôler les marchandises et le matériel utilisés pour le service ;
- accueillir le client physiquement et par téléphone, prendre les réservations ;
- prendre les commandes et conseiller les convives ;
- proposer et servir les vins, préparer les boissons, gestion du bar ;
- servir et desservir les boissons et plats ;
- gérer la facturation ;
- gérer les déchets.

Lieux de travail

- hôtels, restaurants, brasseries, cafés, traiteurs ;
- cafétérias ;
- services de restauration collective (cantines, restaurants d'entreprise, maisons de retraite, etc).

Profil recommandé

- aimer le contact avec les gens ;
- communiquer facilement ;
- être poli, soigné et ponctuel ;
- savoir résister à la pression (beaucoup de convives en même temps) ;
- avoir un bon sens de l'odorat et du goût ;
- savoir s'adapter aux imprévus et aux horaires de travaux atypiques ;
- parler plusieurs langues ;
- aimer le travail en équipe.

Conditions d'accès

avoir réussi une classe de 5AD ou une classe de 5P avec au moins 45 modules réussis sur 54

Formation également disponible en apprentissage pour adultes ; indemnité égale au salaire social minimum non qualifié.

Informations

Type	DAP
Durée	3 an(s)
Régime	Concomitant
Langues	Allemand, Français, Anglais
Chambre	Chambre de Commerce
Lycées	Bouneweger Lycée Luxembourg, École d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg
Hashtags	#carefor, #taste
Disponible en apprentissage pour adultes	



Permalien: <https://shapeyourfuture.lu/fr/formations/dap-gr>

Document généré automatiquement depuis shapeyourfuture.lu — les valeurs réglementaires (indemnités, SSM, Index) peuvent évoluer.

Passerelles

à la formation menant au DT Hôtellerie, section hôtellerie

Indemnités par mois

Avant PII 964,85 €

Après PII 1 309,46 €

Partenaires



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse



CHAMBRE DES SALARIÉS
LUXEMBOURG