

LE RESTAURANT ET SON FONCTIONNEMENT

La brigade du restaurant

1 Définition

La brigade du restaurant regroupe l'ensemble du personnel qui y travaille.

2 Rôles des membres de la brigade

2-1 Le directeur de restauration

Il dirige le département de restauration.

Il supervise et contrôle toutes les activités du département.

Il supervise et contrôle la qualité.

Il Veille à la bonne répartition des effectifs.

Il assure la promotion des produits et le développement de la clientèle et sa fidélisation en collaboration avec le directeur commercial et surveille la rentabilité de son département.

Il transmet les consignes de la direction à ses collaborateurs.

Il supervise le recrutement du personnel et les réunions des chefs de service de son département.

2-2 Le directeur de restaurant

On l'appelle aussi premier maître d'hôtel ou responsable de la salle à manger.

Il dirige un point de vente dans une entreprise de restauration.

Il participe à la création des cartes en collaboration avec le chef de cuisine et le sommelier.

Il évalue les besoins en personnel de son département et participe au recrutement.

Il élabore le planning de travail et les congés de son équipe.

Il accueille les VIP.

Il supervise le bon déroulement du service et les opérations de caisse.

Il organise les réunions d'information, motive et dynamise son équipe.

2-3 Le maître d'hôtel

On l'appelle aussi maître d'hôtel de carré.

Il assure le service de commercialisation de mets dans un restaurant.

Il accueille à table les clients.

Il explique clairement la composition des mets et conseille au client dans son choix s'il le sollicite en tenant compte des exigences de l'entreprise.

Il développe d'excellentes relations avec les clients pour les fidéliser.

Il organise le travail du chef de rang et du commis pour assurer le meilleur service aux clients.

Il exécute avec dextérité les techniques professionnelles (flambage et découpage) pour créer une ambiance et inciter les clients à la consommation.

2-4 Le sommelier

On l'appelle aussi chef sommelier.

Il assure le service et la commercialisation des vins.

Il crée la carte des vins en collaboration avec le directeur de restaurant et le chef de cuisine.

Il élabore les prix de vente avec le directeur commercial.

Il supervise les approvisionnements en vin et le bon déroulement du service des boissons à la table du client.

Il explique en termes simples les particularités des mets proposés et conseille au client dans son choix en tenant compte des impératifs commerciaux de l'entreprise.

2-5 Le chef de rang

Il sert les mets à la table du client.

Il coordonne avec le commis pour assurer un bon service.

Il prépare le service du mets suivant à la table du client et dresse le guéridon pour le maître d'hôtel.

Il veille à ce que le client ne manque de rien et suggère des ventes additionnelles.

Il contrôle éventuellement les factures du client et procède à son encaissement.

Il assiste le maître d'hôtel dans le service des mets à la table du client.

Il assure la transition entre les mets, fait marcher les suites, surveille les repasses du pain et de la boisson.

2-6 Le commis

On l'appelle aussi commis de suite ou commis débarrasseur.

Il assure le relais entre la salle à manger du restaurant, la plonge et la cuisine.

Il effectue les différentes tâches en fonction des consignes du chef de rang ou du maître d'hôtel.

Il assure le renouvellement des couverts propres et le débarrassage du matériel sale.

Il enlève les plats du passe pour les amener à la salle à manger.