

## Le métier

Outre la mise en place de la salle de restaurant et le dressage des tables, le serveur de restaurant accueille le client, l'installe à sa table, lui présente la carte et lui suggère la meilleure association mets et vins.

Son sens commercial valorise le travail de la cuisine.

Il effectue aussi certaines préparations comme les sauces, la découpe d'une viande ou d'un poisson.

Il est à l'écoute des besoins des clients tout au long du repas et veille à leur satisfaction.

