

Le garçon de café

❖ Description :

On distingue deux types de garçon de café :

1. Le garçon de comptoir prend les commandes. Il prépare les consommations et les plats simples (sandwiches, assiettes froides). Il effectue la plonge au fur et à mesure des besoins. Il discute avec les clients au comptoir tout en les servant correctement et rapidement.
2. Le garçon de salle prend les commandes en salle ou en terrasse et les transmet au personnel du bar ou du comptoir qui les prépare. Il transporte les consommations sur un plateau, va et vient parmi les tables. Il encaisse l'argent des consommations, rend la monnaie et dessert les tables.

Régulièrement il assure l'entretien des locaux et du matériel de travail (percolateur, grill).

Il détermine les approvisionnements nécessaires au service des boissons. Il range les marchandises reçues aux endroits prévus (réfrigérateur, cave). Il peut transporter des caisses de bouteilles de la cave au bar. Il travaille seul ou en équipe suivant l'importance de la maison.

Dans les petits établissements, le garçon de café sert la clientèle à la fois au comptoir et dans la salle. Il est constamment debout et évolue dans une atmosphère bruyante.

L'emploi exige des qualités physiques de résistance à la fatigue, de rapidité et d'habileté manuelle. Il doit être aimable, diplomate, discret, avoir le goût des contacts et le sens commercial.

Une tenue irréprochable est exigée. Certains employeurs fournissent une tenue de travail. Les horaires sont réguliers, mais peuvent être dépassés. Il existe fréquemment des avantages en nature (repas). Le rythme de travail varie au cours de la journée en fonction de l'affluence de la clientèle.

Dans certains établissements, le garçon de café travaille la nuit, les dimanches et les jours fériés. Il a alors droit à une compensation sous forme de prime ou de journée de récupération.

L'emploi est souvent saisonnier dans les régions touristiques. En conséquence, dans certains établissements, il peut lui être demandé d'avoir une connaissance minimale de certaines langues étrangères.

❖ Etudes, formations :

CAP service en brasserie-café,

- CAP restaurant,
- CAP agent polyvalent de restauration,
- MC mention complémentaire d'employé barman.
- bac pro commercialisation et services en restauration,
- bac pro cuisine.