

**FICHE D'INFORMATION**  
**SERVICE DE LA RESTAURATION - 5293**

**Durée : 960 heures**

**DEP Passerelle**  
**Nbre de compétences : 13**

**1. Les principales tâches d'emploi :**

- Accueillir les clients, présenter le menu, faire des suggestions.
- Expliquer le menu et la carte des vins et répondre aux questions.
- Servir les mets et les boissons commandés.
- Prendre les réservations et disposer les tables en conséquence.
- Participer à la mise en place de la salle à manger.
- Encaisser les sommes dues.
- Débarrasser les tables, au besoin.

**2. Les services rendus que le métier permet d'offrir :**

- Guider le client dans la compréhension des mets proposés.
- Décrire et faire des suggestions de vin en accord avec les mets.
- Faire des flambées ou du service au guéridon.

**3. Les principaux équipements utilisés en emploi et lors de la formation :**

- Plateau de service.
- Limonadier.
- Poêle à flamber.
- Carafe à décanter.
- Système de caisse.
- Machine à espresso.
- Guéridon.

**4. Les conditions de travail moins connues concernant :**

- Les risques pour la santé et la sécurité : risque de coupures, de brûlures, maux aux jambes, descentes et montées d'escalier.
- Les facteurs de stress : précision dans le travail, volume de travail.
- Les exigences sur le plan physique : travail debout, port de charges comme assiette, plateau, boisson.
- Les exigences sur le plan affectif : esprit d'équipe, dextérité, bonne présentation, bonne mémoire, bonne communication, initiative, souriant, discret.

**FICHE D'INFORMATION**  
**SERVICE DE LA RESTAURATION - 5293**

**5. Les matières scolaires principalement importantes pour ce DEP :**

- Le français est important pour la bonne compréhension de la clientèle.
- Les mathématiques.
- L'anglais pour communiquer avec la clientèle anglophone.

**6. L'environnement de classe :**

- 60 % de l'enseignement se fait en atelier de salle à manger et 40% en classe théorique.
- En grande partie, apprentissage individuel et le reste en travail d'équipe.

**7. Les habiletés ou aptitudes les plus recherchées pour ce type de DEP :**

- Politesse et courtoisie.
- Entregent.
- Bonne condition physique, travail debout.
- Bonne tolérance au stress.
- Patience et tact.
- Capacité de travailler en équipe.
- Bonne coordination motrice.
- Sens des responsabilités.
- Honnêteté.
- Bilinguisme, un atout majeur.

**8. Où vont travailler les étudiants de votre centre?**

- Restaurant de fine cuisine.
- Salle de réception.
- Hôtel.
- Traiteur.
- Club de golf.
- Auberge.

**Autres sources de référence :**

- Analyse de la situation de travail Préposé aux bénéficiaires en établissement de santé
- Site Gouv Canada :  
[http://www.servicecanada.gc.ca/fra/qc/emploi\\_avenir/statistiques/3413.shtml](http://www.servicecanada.gc.ca/fra/qc/emploi_avenir/statistiques/3413.shtml)
- Site de l'IMT :  
[http://imt.emploiquebec.net/mtg/inter/noncache/contenu/asp/mtg122\\_descrprofession\\_01.asp?lang=FRAN&Porte=1&cregncmp1=QC&cregncmp2=QC&PT4=53&aprof=3413&cregn=QC&PT1=4&type=01&motpro=pr%E9pos%E9+&PT2=21&pro=3413&PT3=10](http://imt.emploiquebec.net/mtg/inter/noncache/contenu/asp/mtg122_descrprofession_01.asp?lang=FRAN&Porte=1&cregncmp1=QC&cregncmp2=QC&PT4=53&aprof=3413&cregn=QC&PT1=4&type=01&motpro=pr%E9pos%E9+&PT2=21&pro=3413&PT3=10)
  - Information prise auprès du conseiller pédagogique