

## CQP Serveur en restauration option sommellerie 2010 - référentiel

### MISE EN PLACE

- Vérifier la propreté de la vaisselle, des couverts, des ménagères...
- Dresser les tables
- Mettre en place des consoles de service
- Participer à la mise en place de la cave du jour et du bar
- Nettoyer les locaux et le matériel
- Préparer les carcasses en fonction des réservations
- Vérifier le matériel à mettre à disposition

### ACCUEIL ET PRISE DE COMMANDE

- Conseiller le client dans ses choix en cas d'hésitation
- Faire goûter et servir les boissons
- Assurer le renouvellement du pain, des boissons et des ménagères
- Proposer et servir les fromages et les desserts
- Proposer et servir des boissons chaudes
- Être à l'écoute du client et répondre à ses demandes
- Respecter les circuits de la nourriture pendant le service
- Débarrasser et redresser les tables
- Accueillir les clients
- Proposer les apéritifs et les servir au plateau
- Présenter les supports de vente et informer sur les suggestions du jour
- Adapter le déroulement du service en fonction de l'ordre d'arrivée des clients, du type de commandes et des demandes spécifiques de la clientèle
- Etablir une commande et la transmettre en cuisine avec ses particularités s'il y a lieu

### DEPART CLIENT

- Etablir les additions
- Effectuer et vérifier les opérations d'encaissement
- Raccompagner les clients et remettre les vestiaires
- Présenter l'addition

### APPROVISIONNEMENT : option SOMMELLERIE

- Gérer les stocks
- Réaliser l'inventaire de la cave
- Réceptionner les livraisons

### GESTION DE LA CAVE : Option SOMMELLERIE

- Aider à concevoir la carte des vins
- Faire des propositions pour l'achat des boissons
- Analyser les ventes pour procéder aux approvisionnements
- Mettre en place la cave du moment en collaboration avec la cuisine
- Choisir les vins à proposer au verre

### COMMERCIALISATION

#### ET CONSEIL : Option SOMMELLERIE

- Goûter, déguster (vins, eaux...)
- Présenter, parler des vins
- Faire des propositions en fonction des mets consommés
- Faire la promotion de certains produits en fonction des événements
- Servir les boissons dans les règles de l'art