

CONTACTS :



**CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE
REGION MARTINIQUE**

Tél. : 0596.71.32.22 / Fax : 0596.70.47.30
E-mail : cmm972@cma-martinique.com
Site : cma-martinique.com

Centre d'Aide à la Décision

Tél. 0596.71.32.22 / 0596.68.09.14

Fax : 0596.71.84.45



**Chambre de Métiers
et de l'Artisanat**

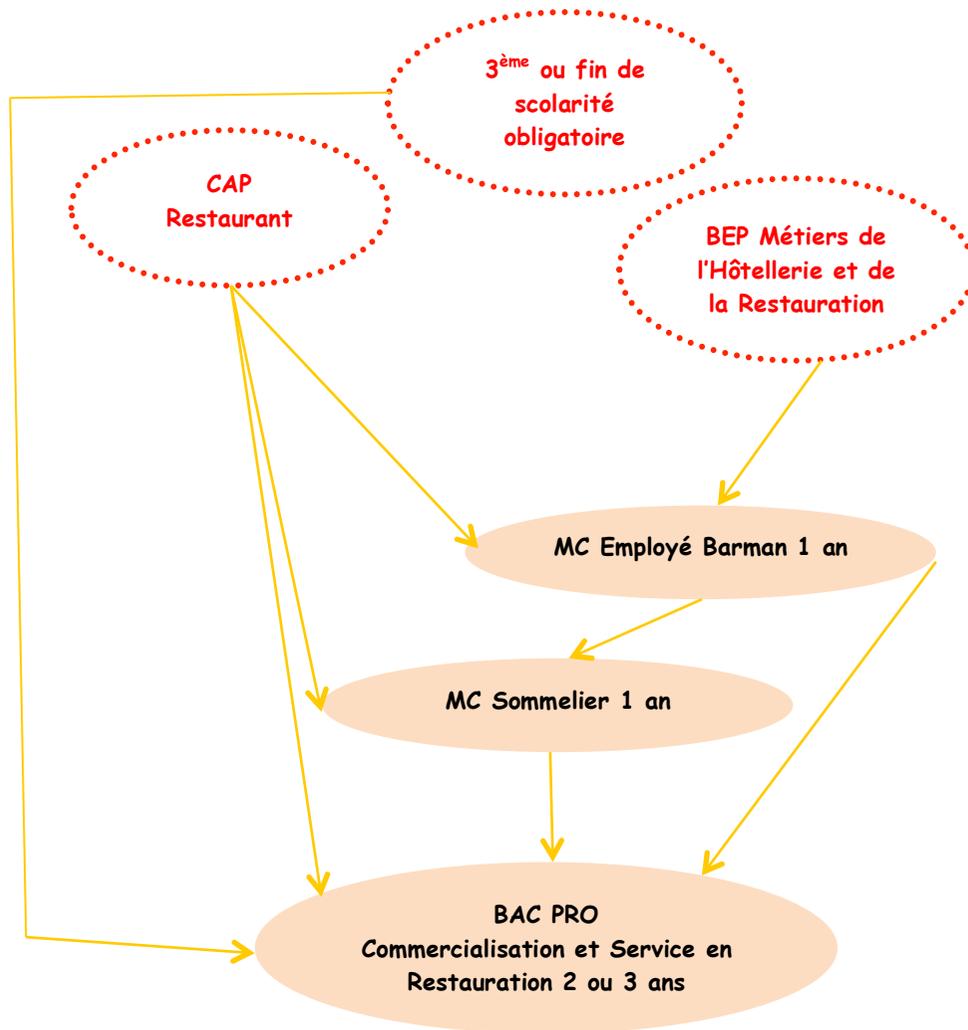
Région Martinique

**L'Agent de commercialisation et
service en restauration**



FILIERE APPRENTISSAGE :

NIVEAU D'ENTREE :



Définition du métier :

L'agent de restauration est un professionnel très qualifié, immédiatement opérationnel dans les activités de production culinaire et de service.

Il est chargé de produire, de vendre, de gérer l'activité d'une unité de restauration, d'animer son équipe dans le souci permanent de satisfaire la clientèle dans le respect de la réglementation.

La maîtrise de l'anglais est conseillée.

Qualités requises :

Cette profession exige de la rapidité, de la propreté, de l'attention, des qualités gustatives, une bonne résistance physique, une bonne présentation, du goût, une bonne mémoire, une maîtrise de soi.

La dextérité, la courtoisie, la discrétion, la diplomatie, le sens de l'observation et l'efficacité sont particulièrement appréciés dans la profession.

Entreprise d'accueil :

Il exerce au sein de restaurants ou hôtels.

Conditions d'exercice du métier :

L'agent de restauration travaille en équipe. Il exerce le plus souvent debout.

Les horaires sont difficiles, week-ends et jours de fêtes compris, varient en fonction du lieu de travail et des besoins particuliers.

Il peut exercer dans les restaurants ou hôtels, dans la restauration commerciale ou collective.

Diplômes :

CAP Cuisine, BEP Hôtellerie Restauration option cuisine ou restaurant, MC Cuisinier en desserts de restaurant, BAC PRO Commercialisation et Service en Restaurant, Brevet Professionnel Restaurant.

Perspectives d'évolution :

L'obtention du BAC PRO dans le domaine donne le titre de chef de rang ou de maître d'hôtel ou d'adjoint au directeur de restaurant