

Maitre d'hôtel

Le maître d'hôtel est la personne qui accueille les clients à leur arrivée, il les installe à la table, leur remet le menu et la carte des vins. Il les conseille sur le choix des plats et les suggestions du jour et doit savoir en parler en détails. Il prend la commande avant de laisser la place au chef de rang et au sommelier. Le maître d'hôtel est aussi le chef de la salle qui orchestre minutieusement le travail des commis, des chefs de rang et sommeliers afin de garantir le bon déroulement et l'excellence du service. Il a l'œil partout, il connaît parfaitement le mécanisme du service en salle, il sait détecter immédiatement le détail à corriger, et lors des repas, il passe de table en table pour s'assurer que chaque client est satisfait. Il peut intervenir ponctuellement dans le déroulement du service pour remplacer un sommelier, pour apporter un conseil culinaire ou encore assister un chef de rang dans une tâche complexe de découpage ou de flambage. Enfin en qualité de chef de salle, il est généralement associé au gérant ou au propriétaire du restaurant lors du recrutement et de la formation du personnel de la salle. Il joue également le rôle d'intermédiaire entre la salle, la cuisine et la direction.

Accès: bacc toutes séries

Compétences & Qualités: qualités relationnelles, organisationnelles et linguistiques indispensables, bonne réactivité et sang-froid, rigueur et pro activité

Aspects positifs: ouverture sur le monde, formation rapide

Contraintes: forte disponibilité, gestion de certains clients difficiles

Insertion professionnelle: milieu plein d'opportunités

Bac +4/5

Master en hôtellerie

Bac+3

Licence en hôtellerie

BAC+2

DTS en tourisme et hôtellerie

Bac

Son évolution : Responsable de salle, gérant ou directeur d'un restaurant traditionnel, directeur de la restauration d'un hôtel, directeur d'une chaîne de restaurants.

Etablissements supérieurs : ESSVA, INTH, ISSMI, VATEL, ISPM, ESTIIM