

QUESTIONNAIRE DE MOTIVATION A COMPLÉTER
Titre Professionnel – SERVEUR EN RESTAURATION

Vous préparez une candidature pour une formation professionnelle en alternance. Ces quelques questions doivent vous aider à préparer cette candidature et nous permettre de mieux connaître votre projet professionnel et votre motivation à suivre cette formation.

Ce document fait partie des pièces à joindre à votre dossier de candidature. Il est à compléter, avant votre entretien avec une conseillère du GIEP. Nous vous conseillons d'effectuer des recherches, de prendre le temps de réfléchir à vos réponses et de le compléter seul(e) en y inscrivant ce que vous pensez.

DATE LIMITE DE DEPOT DE DOSSIER : 27/06/25 à 11h.

NOM : _____ PRENOM : _____
 Date de Naissance : ____ / ____ / ____ N° CAFAT : _____
 Contacts téléphoniques actuels : _____ / _____ / _____

1/ Quelles sont vos motivations pour entrer en formation ? (Plusieurs réponses possibles)

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Être occupé (e) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Découvrir différents métiers <input type="checkbox"/> Apprendre de nouvelles compétences <input type="checkbox"/> Gagner de l'argent <input type="checkbox"/> Maîtriser des techniques professionnelles <input type="checkbox"/> Être avec un groupe qui a les mêmes objectifs que moi <input type="checkbox"/> Le contact avec la clientèle | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Avoir un diplôme <input type="checkbox"/> Trouver un emploi <input type="checkbox"/> M'épanouir et me sentir mieux <input type="checkbox"/> Faire des stages en entreprise <input type="checkbox"/> Faire de nouvelles rencontres <input type="checkbox"/> L'Esprit d'équipe <input type="checkbox"/> La bonne humeur <input type="checkbox"/> La rigueur |
|--|---|

2/ Qu'est-ce qui pourrait gêner votre projet de formation ? (Cocher la réponse qui vous convient, plusieurs réponses possibles)

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Le montant de la rémunération <input type="checkbox"/> Des obligations familiales <input type="checkbox"/> Des difficultés de logement ou d'hébergement <input type="checkbox"/> Un niveau de connaissance à améliorer (mathématiques, français, anglais...) <input type="checkbox"/> La communication orale ou écrite <input type="checkbox"/> Le contact avec le clientèle et l'échange | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Des trajets quotidiens <input type="checkbox"/> Des problèmes de santé <input type="checkbox"/> La résistance physique <input type="checkbox"/> Les horaires décalés <input type="checkbox"/> De recevoir des ordres <input type="checkbox"/> Un environnement bruyant et stressant <input type="checkbox"/> Le jugement <input type="checkbox"/> Le respect |
|---|--|

3/ Qu'est-ce qui vous intéresse dans ce métier de service en salle ?

.....

4/ Quels sont VOS points forts pour exercer ce métier ? (Vos atouts, ce que vous savez faire, ce que l'on dit de vous en positif)

.....

.....

5/ Pouvez-vous citer une ou deux entreprises où vous pourriez être pris en alternance :

.....

6/ En salle, les directives viennent du maitre d'hôtel et doivent être appliquées. Pensez-vous :
(Cocher la réponse qui vous convient)

	Oui	Non	Je ne sais pas
Pouvoir suivre les consignes d'un responsable de salle ?			
Pouvoir accepter facilement les ordres reçus d'un supérieur ou d'un collègue ?			
Qu'il puisse y avoir qu'une seule personne en tant que Maitre d'hôtel?			
Que le Maitre d'hôtel est le seul à avoir autorité dans la salle ?			
Pouvoir accepter que votre travail soit remis en cause ?			
Devoir nettoyer la salle de restauration et les sanitaires clients ?			

7/ Cochez les réponses qui selon vous correspondent le mieux au métier que vous voudrez exercer après la formation (Plusieurs réponses possibles) :

- Mettre en marche des équipements de bar.
- Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et locaux annexes.
- Accueillir la clientèle.
- Présenter cartes et menus.
- Conseiller et prendre une commande.
- Préparer et servir des cocktails.
- Réaliser un service.
- Communiquer une commande aux différents service concernés.
- Préparer, vérifier une addition et l'encaisser.
- Créer une ambiance.

8/ Si vous avez des questions, vous pouvez les noter ci-dessous en prévision de votre entretien avec un/une conseiller(e)

.....

.....

9/ A quoi sert le service en salle ? (Plusieurs réponses possibles)

- Donner à manger aux gens
- Servir le repas en voulant faire plaisir
- Transporter les plats de la cuisine à la salle

10/ Le service au restaurant fait partie de : (Plusieurs réponses possibles)

- L'hébergement
- Le service des achats
- La restauration

11/ Parmi les 5 propositions, cochez celle qui ne convient pas au service en salle

- Faire des cocktails au shaker
- Utiliser un limonadier pour ouvrir une bouteille
- Découper une tarte au guéridon
- Rester debout derrière les clients en croisant les bras
- Porter 3 assiettes avec le sourire

12/ D'après vous, quelle est la durée moyenne d'une journée de travail dans un restaurant ?

- 8 heures
- 10 heures
- 12 heures

13/ D'après vous, quel est le salaire net moyen d'un(e) serveur (se) en début de carrière ?

- 102 032 CFP
- 122 032 CFP
- 152 032 CFP
- 162 032 CFP

14/ Que veut dire « être assidu au travail » ? (Plusieurs réponses possibles)

- Travailler vite et bien
- Être accueillant et aimable
- N'avoir aucun jour d'absence injustifiée au travail

15/ Que signifie « être en horaire de coupure » ? (Plusieurs réponses possibles)

- Être à l'heure au travail
- Travailler le midi, puis le soir après une pause de 3h
- Travailler de nuit
- Travailler toute la journée

16/ Un(e) serveur (se) travaille le weekend et les jours fériés (Plusieurs réponses possibles)

- Jamais
- Parfois
- Souvent
- Tout le temps

17/ Parmi les propositions suivantes, laquelle vous semble la plus juste pour la phrase suivante : un serveur se doit d'être : (Une seule réponse possible)

- Grand(e), adroit(e) et communicatif(ve)
- En bonne condition physique, honnête et accueillant(e)
- Rapide, discret(e) et anglophone

18/ Pourquoi un(e) serveur (se) doit-il (elle) de connaître les plats servis aux clients ? (Plusieurs réponses possibles)

- Pour connaître le travail des cuisiniers
- Pour savoir si c'est bon
- Pour mieux renseigner les clients

19/ Avez-vous une expérience dans le métier ?

- Oui
- Non

Si oui, laquelle et combien de temps ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Merci d'avoir répondu à ce questionnaire