

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 : 13/03/26 à 11h00.

NOM : _____ PRENOM : _____

Date de Naissance : ____ / ____ / ____ N° CAFAT : _____

Contacts téléphoniques actuels : _____ / _____ / _____

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

- | | |
|--|---|
| ☐ Être occupé (e)
☐
☐ Découvrir différents métiers
☐ Apprendre de nouvelles compétences
☐ Gagner de l'argent
☐ Maîtriser des techniques professionnelles
☐ Être avec un groupe qui a les mêmes objectifs que moi
☐ Le contact avec la clientèle | ☐ Avoir un diplôme
☐ Trouver un emploi
☐ M'épanouir et me sentir mieux
☐ Faire des stages en entreprise
☐ Faire de nouvelles rencontres
☐ L'Esprit d'équipe
☐ La bonne humeur
☐ La rigueur |
|--|---|

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

- | | |
|---|--|
| ☐ Le montant de la rémunération
☐ Des obligations familiales
☐ Des difficultés de logement ou d'hébergement
☐ Un niveau de connaissance à améliorer (mathématiques, français, anglais...)
☐ La communication orale ou écrite
☐ Le contact avec le clientèle et l'échange | ☐ Des trajets quotidiens
☐ Des problèmes de santé
☐ La résistance physique
☐ Les horaires décalés
☐ De recevoir des ordres
☐ Un environnement bruyant et stressant
☐ Le jugement
☐ 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