

La brigade, c'est moi!

Quand on parle de brigade, on pense automatiquement à tout un ensemble de profils professionnels comme le maître d'hôtel, le chef de rang, le commis de salle ou encore le sommelier. On ne rencontre toutefois pas toujours tous ces profils dans tous les types de restaurants: il est évident que plus le restaurant est grand et plus son standing est élevé et plus les tâches de chaque membre seront spécifiques et spécialisées. Inversement, plus le restaurant est petit et plus les membres de la brigade seront susceptibles de recouvrir plusieurs rôles en même temps. Il serait en effet inimaginable qu'un restaurant d'une cinquantaine de couverts dispose d'un maître d'hôtel, d'un sommelier, de plusieurs chefs de rangs et de commis car cela serait inutile. Dans les restaurants de petites dimensions, il est bien plus probable qu'une seule personne accueille les

clients, prenne la commande, conseille les clients sur le choix des vins, serve et débarrasse en même temps. De la même manière, même lorsque l'établissement n'est pas petit, certains membres de la brigade peuvent être amenés à assurer un rôle qui n'est pas le leur en temps normal parce que des conditions particulières le requièrent, par exemple en cas d'absence non prévue d'un membre de la brigade ou d'une tâche qui demande plus de temps que prévu et empêche un membre de poursuivre son activité habituelle etc. Il est donc fondamental pour tout membre de la brigade non seulement de bien connaître son propre travail mais également celui des autres et de faire preuve de flexibilité.

Voici le témoignage d'un serveur qui travaille dans un petit restaurant du Quartier Latin, à Paris.



Bonjour, je m'appelle Patrice et je travaille depuis dix ans dans la restauration à Paris. Depuis trois ans, je travaille au café-restaurant «Le régal», à Paris. Quand on me demande quel est mon rôle au sein de la brigade, je réponds toujours «La brigade, c'est moi!». C'est-à-dire que notre restaurant est tout petit et nous servons en moyenne une quarantaine de couverts midi et soir, répartis sur deux services. Inutile de dire que nous n'avons ni maître d'hôtel, ni sommelier, ni chef de rang: c'est moi qui fait tout. Ma journée de travail commence vers dix heures: quand j'arrive je commence par me faire un café et puis je fais la mise en place et j'écris les plats du jour sur l'ardoise que j'expose à l'extérieur du restaurant. Ensuite je m'arrête un peu avant que les clients arrivent. Quand les premiers arrivent, je les accueille et souvent je leur propose un apéro... heureusement il y a quand même un barman qui prépare les boissons et je les sers. Ensuite j'attrape mon calepin et je prends les

commandes que j'apporte en cuisine. Je sers les plats, les boissons et je fais attention à ce qu'il y ait toujours du pain sur les tables. Quand une table a fini, je débarrasse, je sers les cafés et je prépare l'addition que j'apporte aux clients. J'encaisse, je rends la monnaie et quand les clients sont sortis je nettoie la table et je la dresse à nouveau en vue d'un éventuel deuxième service. Finalement vers quinze heures, quand tous les clients sont partis je range, je nettoie et je fais la mise en place pour le soir. J'ai une pause de seize heures à dix-huit heures, après quoi je recommence. Après le service du soir, je dois aussi nettoyer la salle. J'avoue que ce n'est pas facile de tout gérer en même temps; cela demande beaucoup d'organisation, de méthode, de patience et c'est très fatigant. Mais grâce à ce travail j'ai appris à tout faire, à prendre des décisions et à être indépendant et responsable: je pense que ce sont des atouts fondamentaux pour ma carrière. Je dois dire la vérité: j'aime être une brigade à moi tout seul.

- 1 Tu travailles dans un établissement balnéaire pendant l'été. D'habitude tu es serveur et tu dois gérer les tables en terrasse et donc servir les boissons, les coupes de glace, débarrasser et nettoyer. Aujourd'hui, ta collègue qui s'occupe du bar et du service des glaces est absente et tu dois la remplacer. En t'inspirant du témoignage de Patrice et des mots clés fournis entre parenthèses, raconte ce que tu as dû faire au cours de cette chaude soirée du mois d'août. (Préparer les commandes des boissons, encaisser, préparer les coupes et les cornets de glace, nettoyer le comptoir).