

A felszolgáló fogadja, kiszolgálja és búcsúztatja a vendéglőbe érkező vendégeket. A vendéglátó-ipari eladó vendéglátóhelyeken ételeket és italokat értékesít.

A felszolgáláshoz fejlett térbeli tájékozódóképességre, egyensúlyozóképességre és mozgásügyességre van szükség. A rendelés felvételékor fontos az ép hallás, az összpontosított figyelem és a szóbeli információra való emlékezés. A jó kapcsolatteremtő- és beszédképesség a vendégforgalomban is érezteti a hatását. Az ízléses terítés jó formaérzékkel és színérzékkel kíván. A felszolgálás könnyű fizikai munka, ami állandó mozgást, a karok és a lábak fokozott igénybevételét követeli meg. Naponta több kilométert gyalognak a pincérek, de a feladatokra várás közbeni ácsorgás is igen megterhelő. Gyakran cipelnek felhalmozott tányérokat és poharakat. A felszolgálás csapatmunka. A felszolgálók közötti jó együttműködés különösen csúcsidőben elengedhetetlen. Balesetveszélyt jelent az elcsúszás, elesés, az eszközök helytelen kezeléséből származó égési sérülés. Mivel munkája során élelmiszerrel érintkeznek, a fertőző betegségek kizáró okot jelentenek. A felszolgáló állandó munkahelyen dolgozik, az időjárás változásaitól megfelelően védett helyeken. Kivételt a kerthelységek és nyitott teraszok jelentenek. A vendéglátóhely jellegétől, nyitvatartási rendjétől függ, hogy milyen időbeosztás szerint kell műszakba menniük. Általános a hétfői és ünnepnapok alatti munkavégzés.