

On manque de serveurs !

Une formation accessible, un métier haletant et 100 % de chances de trouver un emploi à la sortie du diplôme : devenez serveur ! Il pourrait s'agir d'une campagne publicitaire.

C'est pourtant l'engagement bien réel que prennent les formateurs du CFA de Chartres. Il reste 40 places à prendre. Date butoir : le 15 décembre.



Depuis la rentrée 2017, le CFA interprofessionnel d'Eure-et-Loir propose une nouvelle formation : le CAP « commercialisation et services en hôtel-café-restaurant », refonte des trois anciens diplômes qu'étaient le CAP « restaurant », le CAP « hébergement » et le CAP « café-brasserie ». Ce diplôme permet d'acquérir une palette élargie de compétences en hôtellerie, brasserie ou restauration et d'exercer un métier passionnant.

Le service en salle, un métier méconnu

Le métier de serveur varie d'un établissement à l'autre, mais de manière générale, il assume plusieurs activités : accueil des clients, service, préparation et dressage des plats, encaissement, remise en ordre de la salle... Pour Jean-Lucien Nino, coordinateur du secteur hôtellerie-restaurant au sein du CFA interpro d'Eure-et-Loir, « *le serveur doit être le relais de ce que produit le cuisinier dans l'assiette. Il doit raconter une histoire à son client, lui donner envie de manger et de connaître le terroir* ». « *Derrière le service, il y a l'accueil, la disponibilité et un accompagnement personnalisé pour chaque client, le challenge étant qu'il reparte avec le sourire* », complète Magali Martin, formatrice.

Le serveur doit posséder un certain nombre de qualités : sens du contact, disponibilité, sourire, empathie, prestance... Il doit également posséder des compétences techniques, organisationnelles, une certaine habileté et maîtriser une langue étrangère.

Serveur : un métier aux nombreux atouts

Pèle mêle, la liste des avantages (non exhaustifs) dans l'exercice de ce métier est vaste :

- le service en salle ne connaît pas le chômage. Jean-Lucien Nino l'affirme : « *un sortant de formation a 100 % de chance de trouver un emploi. Le service est, d'ailleurs, encore un des rares domaines qui génère des dizaines de milliers d'offres d'emploi en France* » ;
- c'est un métier qui invite au voyage. Il s'agit, même, d'un savoir-faire « made in France », reconnu partout dans le monde. Pour Magali Martin, « *un diplôme français à l'étranger*

est un passeport pour rentrer dans n'importe quel restaurant » ;

- Il est possible d'évoluer au sein du secteur quel que soit le niveau de diplôme. Du service en salle à chef de rang ou maître d'hôtel, c'est le terrain, l'expérience et la motivation qui font foi.

Certes, comme dans tout métier, il y a des contraintes (horaires, stress, etc.). Mais le secteur de l'hôtellerie-restauration évolue et offre de meilleures conditions de travail. On ne le sait pas toujours, mais le SMIC est plus élevé dans le secteur hôtelier.

En ce moment, au sein du CFA, 40 offres d'emplois n'ont pas encore trouvé preneur.

N'hésitez plus ! Pour intégrer la formation, il suffit d'être ouvert d'esprit, épicurien et avoir l'envie d'apprendre.

Contact :

CFA interpro –
Rue Charles-Isidore-Douin –
28000 CHARTRES –
02 37 91 66 66 –
info@cfainterpro-28.fr