



Formation en service

alternance & immersion professionnelle



CERTIFICATION

Titre professionnel
Serveur.se
Niveau 3

Le métier de serveur.se

Vous êtes formé.e.s en présentiel aux bases du service :

- + Mise en place de la salle et du matériel (tables, couverts, verrerie, nappage notamment),
- + Accueil et accompagnement de la clientèle,
- + Prise de commandes et conseil sur les plats et boissons
- + Service à table (*entrées, plats, desserts et boissons*)
- + Débarrassage et remise en place des tables

A l'issue de cette formation, vous saurez gérer un service, de l'accueil à l'encaissement, et faire preuve de professionnalisme, de courtoisie et d'adaptabilité à l'égard de la clientèle.

Dans le cadre de votre travail, vous êtes en contact permanent avec les clients et devez faire preuve d'autonomie, être à l'écoute et savoir réagir aux remarques positives ou négatives.

Cela implique aussi une gestion du stress et le respect des consignes édictées par l'établissement (tenue du travail par exemple) où vous êtes en poste.

L'INFA propose des formations en alternance aux métiers du tourisme dans un véritable village de vacances en Savoie.

En immersion totale dans le futur milieu professionnel, les apprentissages sont plus rapides et plus efficaces que dans un CFA classique. Cette formule a été imaginée par l'INFA et la FFTV pour augmenter l'employabilité des alternant.e.s mais aussi leur donner plus d'assurance et de confiance en eux.

Contrat de travail en alternance

Votre alternance se déroule en village-vacances, au sein d'un établissement touristique.

Compétences

- + Réaliser les tâches préalables au service ;
- + Effectuer un service de qualité en accueillant, conseillant le client et en prenant sa commande ;
- + Maîtriser la langue française et parler anglais ;
- + Mettre en valeur le savoir-faire de l'établissement où vous travaillez et sa cuisine ;
- + Développer une bonne mémoire auditive et visuelle ;
- + Faire preuve d'agilité, de rapidité et de sang froid ;
- + Gérer votre stress notamment en cas de forte activité.

Prérequis

- + Avoir des notions d'anglais
- + Comprendre des consignes écrites et orales
- + Posséder les acquis de base en calculs
(4 opérations, proportions)

Dates et conditions d'accueil en formation

Du 16/11/2026 au 22/10/2027
*dont 448h en centre
et 1239 heures en entreprise*

Lieu de la formation

Savoie

Frais d'hébergement

Durant la formation, les alternant.e.s sont accueilli.e.s en pension complète, à prix réduit, grâce à un co-financement de l'OPCO, de l'INFA, de l'employeur et l'alternant.e

Accessibilité et aménagement

L'INFA accueille et accompagne les personnes en situation de handicap sur l'ensemble de ses parcours de formation. Un référent handicap est à leur écoute.



Le cadre de travail

Contact CFA Tourime et loisirs :

Sabrina Kassri
villageecole@infa-formation.com
06 83 67 72 47



Télécharger le
calendrier de formation

