

CQP Limonadier(e)

RNCP21641 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1801
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3292 — Hôtels, cafés, restaurants (HCR)
Date d'échéance	19/11/2017

Certificateur(s)

Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE/IH) – OPCA Fafih

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le limonadier(e) assure le service des boissons au comptoir, en salle ou en terrasse pour la clientèle des bars, cafés, brasseries en garantissant la qualité de l'accueil et du service.

Il (elle) peut également avoir à prendre en charge en tout ou partie la gestion des stocks.

Selon les établissements, il (elle) peut aussi être amené(e) à servir des préparations culinaires simples.

Pour cela il (elle) :

- Approvisionne et met en place la salle et le bar
- Sert et vend les boissons et de la restauration légère
- Accueille la clientèle
- Facture, encaisse
- Assure la sécurité des biens et des personnes

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire est capable de :

- Réceptionner, contrôler, stocker les denrées et réaliser des inventaires
- Mettre en place les produits, les matériels et supports de vente
- Vérifier quotidiennement les équipements le matériel
- Approvisionner/ réapprovisionner les dessertes, buffets, consoles, meubles réfrigérés, cave du jour...
- Mettre en place et contrôler le comptoir, la salle, la terrasse, préparer le plateau pour que tout le matériel de service soit à disposition
- Remettre en état les locaux, équipements
- Adapter le déroulement du service
- Etablir une commande et la transmettre dans les services, promouvoir des produits et veiller au suivi des commandes
- Respecter les circuits de la nourriture
- Utiliser des fiches techniques pour créer des produits
- Proposer et servir des boissons et de la restauration légère à l'assiette
- Passer son rang à un collègue
- Prendre en charge les clients et veiller à leur satisfaction

- Adopter une attitude cohérente avec l'image de l'établissement pour ne pas déstabiliser le client
- Etre à l'écoute du client et répondre à ses demandes
- Conseiller le client dans le choix des boissons
- Adapter son comportement aux types de clientèle et aux moments du service
- Renseigner le client sur les activités touristiques, culturelles et sur les activités de l'établissement
- Ouvrir et clôturer sa caisse, utiliser correctement tous les modes de paiement, tenir une caisse, rendre la monnaie, sécuriser le cash
- Assurer le suivi des commandes de la clientèle
- Séparer une note globale en comptes séparés
- Contrôler l'âge d'un client éventuellement mineur
- Diffuser les documents et outils de prévention
- Détecter les comportements à risques, repérer les conduites addictives et/ou des conduites agressives
- Repérer la présence de substances psycho actives
- Intervenir en cas d'incident de personne ou de confrontation physique

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

La restauration regroupe une palette très diversifiée : restaurants traditionnels, brasseries, restauration à thème. Au sein de cet ensemble, les limonadiers sont essentiellement employés dans les cafés, bars ou brasseries. L'immense majorité de ces établissements est tenu par des indépendants. Les établissements employant au moins un limonadier ont en moyennes 7 salariés. Toutefois, pour plus de 20% d'entre eux le nombre de salariés dépasse 20.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Limonadier H/F

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 765 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X61 — Serveurs de cafés restaurants · tension 4/5 (Élevée) S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	101 569
Jugés difficiles à recruter	42 %
Emplois saisonniers	65 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X61 — Serveurs de cafés restaurants S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 19/11/2017

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP31341

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

info@fafih.com

Service certification

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/21641/>