

CQP Limonadier

RNCP31341 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	334
Formacode(s)	42723
Code(s) ROME	G1803, G1801
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3292 — Hôtels, cafés, restaurants (HCR)
Date d'échéance	07/08/2023

Certificateur(s)

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV) · SIRET : 81531318400013

Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) - CERTIDEV

<http://www.certidev.com>

Partenaires habilités

10 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 10 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ABCR - APPLICATION BREVET CUISINE ET RESTAURANT	83335670200013	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION L'ATELIER	32375233700036	Former et organiser l'évaluation
CAFA FORMATION	38903568400064	Former et organiser l'évaluation
CONSEIL FORMATION INGENIERIE MEDITERRANEE	43804828200026	Former et organiser l'évaluation
CTRE EUROPEEN FORMATION PROFESS HOTELIER	35185807100027	Former et organiser l'évaluation
HENRIMAN FORMATION	53948741300038	Former et organiser l'évaluation
LYCEE GENERAL ET TECHNOLOGIQUE CAMILLE JULLIAN	19330023300031	Former et organiser l'évaluation
LYCEE HOTELIER	19641823000013	Former et organiser l'évaluation
SECRETS DE CHEF	50788688500023	Former et organiser l'évaluation
YPNOTIK BARTENDING	79791357100023	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le limonadier H/F 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 peut également avoir à prendre en charge en tout ou partie la gestion des stocks.

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

Le métier de limonadier H/F s'articule autour de cinq grandes activités :

- Approvisionnement et mise en place de la salle et du bar
- Service, vente boissons et restauration légère
- Accueil de la clientèle
- Facturation, encaissement
- Prévention, sécurité et santé, réglementation

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire de ce CQP 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

Blocs de compétences

RNCP31341BC01 — Bloc1 (Bloc 1) Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Établir un contact efficace et adapté au client

Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service

Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client

Modalités d'évaluation du bloc 1.

Selon le dispositif d'acquisition : Observation en situation de travail réelle et/ou Simulation de l'arrivée d'un client dans un établissement et/ou questionnaire ou quizz, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (Bloc 1) du CQP Limonadier H/F.

RNCP31341BC02 — Bloc 2 (Bloc 2) Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Traiter les situations difficiles en préservant la qualité de la relation client

Rechercher, traiter et transmettre les informations à la continuité du service client

Modalités d'évaluation du bloc 2.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral et / ou quizz, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 2) du CQP Limonadier H/F.

RNCP31341BC03 — Bloc 3 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Réceptionner les marchandises

Contribuer à gérer les stocks

Stocker les marchandises

Modalités d'évaluation du bloc 3.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnaire, mise en situation reconstituée, questionnaire, étude de cas, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 3) du CQP Limonadier H/F.

RNCP31341BC04 — Bloc 4 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection

Modalités d'évaluation du bloc 4.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnaire à l'oral, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 4 (Bloc 5a) du CQP Limonadier H/F.

RNCP31341BC05 — Bloc 5 (Bloc 6) Assurer la sécurité des personnes et des lieux

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité et d'hygiène dans les lieux fréquentés par les clients

Intervenir en cas d'incident

Modalités d'évaluation du bloc 5.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral et/ou quizz, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 5 (Bloc 6) du CQP Limonadier H/F.

RNCP31341BC06 — Bloc 6 (Bloc 11a) Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Loisirs et des activités de Tourisme A1

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Comprendre et utiliser des expressions familières et quotidiennes ainsi que des énoncés très simples qui visent à satisfaire des besoins concrets.

Se présenter ou présenter quelqu'un et poser à un client des questions le concernant – par exemple, sur son lieu d'habitation, ses relations, ce qui lui appartient, etc. – et répondre au même type de questions.

Communiquer de façon simple si l'interlocuteur parle lentement et distinctement et se montre coopératif.

Modalités d'évaluation du bloc 6 :

Selon les opérateurs linguistes retenus pour la délivrance de la certification qui doit être calquée sur le cadre européen commun de référence des langues (CECRL).

Ce bloc 6 (Bloc 11a) de compétences doit donner lieu à la délivrance d'une certification attestant de la maîtrise du

niveau A1

RNCP31341BC07 — Bloc 7 (Bloc 15a) Effectuer un service en salle traditionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Préparer la salle et les espaces attenants

Mettre en place les tables

Accueillir et accompagner les clients en salle

Prendre une commande en salle et la transmettre

Effectuer un service à table

Clore un service en salle

Modalités d'évaluation du bloc 7.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 7 (Bloc 15a) du CQP Limonadier H/F.

RNCP31341BC08 — Bloc 8 (bloc17) Gérer l'encaissement

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Procéder à l'ouverture de la caisse

Accueillir un client en caisse

Procéder à l'encaissement des articles ou produits

Fermer son poste de caisse

Modalités d'évaluation du bloc 8.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou étude de cas ou questionnaire à l'oral, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 8 (Bloc17) du CQP Limonadier H/F.

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

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), de rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, de s'exprimer correctement en français (relation client) et de se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

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

Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié
Minimum 4 personnes (jury national paritaire)

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 07/08/2023

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP21641

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.certidev.com

CERTIDEV

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31341/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	58
Parcours menés à terme	63
Taux d'achèvement	109 %
Période	02/2022 – 10/2023

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	77
Montant total engagé	152 669 €
Coût moyen par dossier	1 983 €
Durée moyenne	70 h
Période	01/2020 – 08/2023
France compétences	79 %
France Travail	13 %
Reste à charge titulaire	8 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.