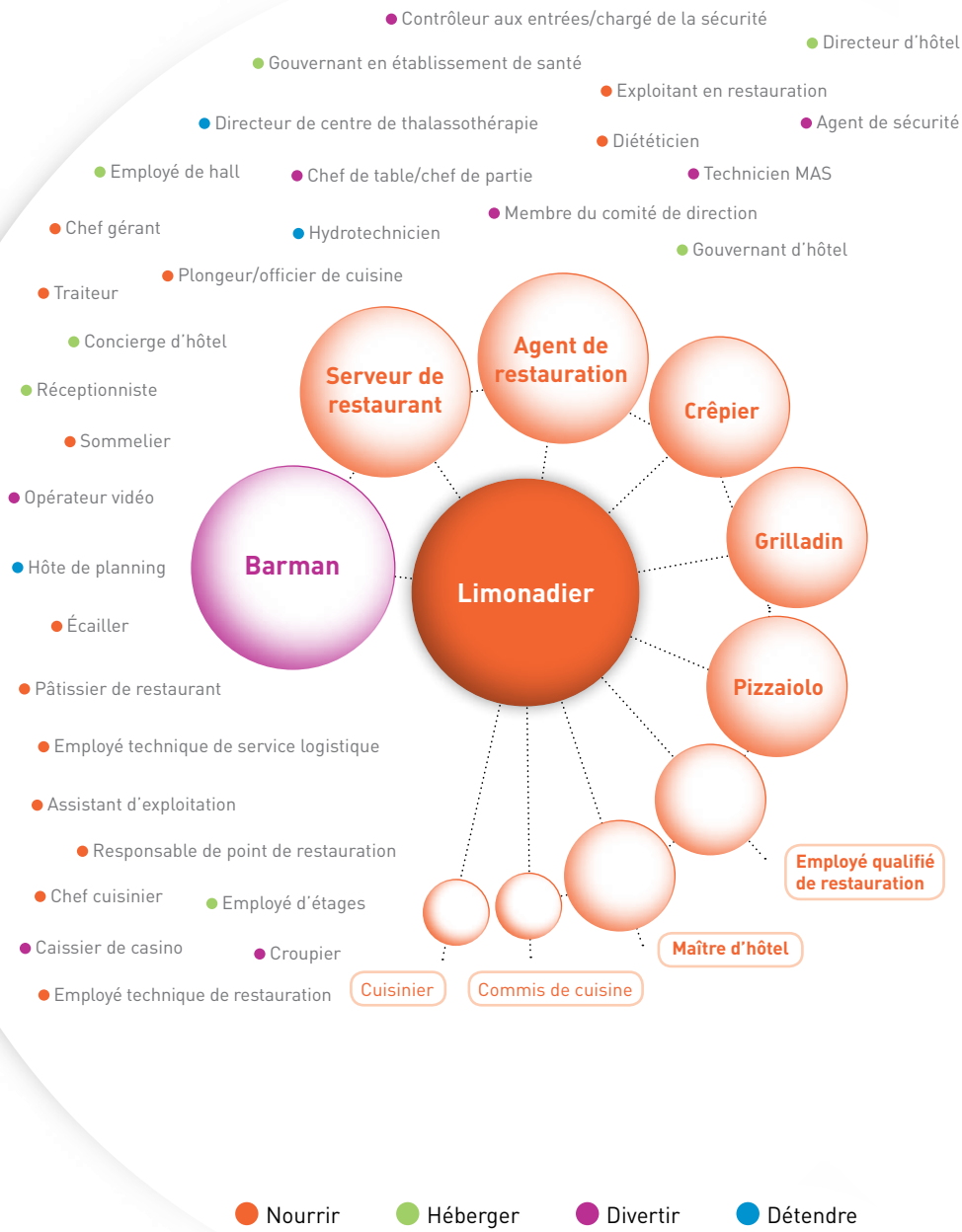


CARTOGRAPHIE

« Si j'étais amené à ne plus exercer le métier de limonadier employé de café, dans quel(s) autre(s) métier(s) du secteur pourrais-je réinvestir mes compétences ? »

La représentation ci-dessous répond à cette question. Plus la taille d'une bulle métier se rapproche de celle du métier d'origine, plus le nombre de compétences communes est important. Plus la taille d'une bulle métier est petite, plus il y aura de compétences à acquérir pour pouvoir exercer ce métier.



Aujourd'hui, des dizaines de milliers de personnes exercent le métier de limonadier en France.



OPCA Fafih
Observatoire de l'Hôtellerie et de la Restauration
3, rue de la Ville l'Évêque
75008 Paris
observatoire@fafih.com

www.fafih.com
www.metiers-hotel-resto.fr



LES MÉTIERS
DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION
ET DES ACTIVITÉS DE LOISIRS



LIMONADIER
EMPLOYÉ DE CAFÉ H/F

Assurer 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.

Le limonadier 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.





LIMONADIER EMPLOYÉ DE CAFÉ H/F

Fonctions principales

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

Certifications principales

- CQP Limonadier de la CPNE-IH
- CAP Services en brasserie-café

Accès

- Le métier est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

Conditions d'exercice

- Capacité à s'adapter à la diversité des entreprises, des clientèles, et aux variations des flux d'activité.

Parcours professionnels

Plusieurs types d'évolution sont envisageables :

- **En continuant d'exercer le même métier :** la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.
- **Au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier :** responsable de salle par exemple.
- **À l'extérieur du secteur en changeant de métier :** les savoir-faire et compétences développés par le limonadier peuvent être réinvestis dans de nombreux métiers, notamment dans le domaine commercial.

ACTIVITÉS PRINCIPALES

Le métier de limonadier s'organise autour de cinq grandes fonctions :

Approvisionnement et mise en place de la salle et du bar

- Réceptionner, contrôler et stocker les denrées nécessaires à l'activité
- Réaliser des inventaires journaliers et périodiques
- Mettre en place les produits, matériels et supports de vente
- Vérifier quotidiennement les équipements et le matériel
- Approvisionner et réapprovisionner les desserts, buffets, consoles, meubles réfrigérés, cave du jour en fonction du moment de la journée
- Mettre en place et contrôler le comptoir, la salle et la terrasse
- Préparer le plateau
- Remettre en état les locaux, équipements,... y compris en présence de la clientèle

Service, vente boissons et restauration légère

- Adapter le déroulement du service en fonction de l'ordre d'arrivée des clients, du type de commandes et des demandes spécifiques de la clientèle
- Établir une commande et la transmettre dans les services
- Promouvoir des produits en fonction des événements et des moments de la journée
- Veiller au suivi des commandes
- Respecter les circuits de la nourriture pendant le service
- Utiliser des fiches techniques
- Proposer et servir des boissons et de la restauration légère à l'assiette, dans les règles du portage au plateau
- Passer son rang à un collègue

Accueil de la clientèle

- Prendre en charge les clients et veiller à leur satisfaction, de l'arrivée au départ
- Adopter une attitude cohérente avec l'image de l'établissement
- Être 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 et culturelles extérieures à l'établissement
- Renseigner le client sur les activités de l'établissement

Facturation, encaissement

- Ouvrir et clôturer sa caisse
- Utiliser correctement tous les modes de paiement
- Sécuriser le cash
- Tenir une caisse et rendre la monnaie
- Assurer le suivi des commandes de la clientèle
- Séparer une note globale en comptes séparés

Prévention, sécurité et santé, réglementation

- Contrôler l'âge d'un client éventuellement mineur sans déclencher d'agressivité
- Détecter les comportements à risques et informer un supérieur ou des collègues
- Repérer les conduites addictives et/ou des conduites agressives pour éviter qu'elles ne dégénèrent
- Repérer la présence de substances psycho-actives dans l'établissement, les identifier et agir en conséquence
- Intervenir en cas d'incident de personne ou de confrontation physique
- Diffuser les documents et outils de prévention et savoir en parler (MST, drogues, abus d'alcool)
- Intervenir à titre préventif pour éviter les situations dangereuses (conduite en état d'ébriété par exemple)

CAPACITÉS PRINCIPALES

Pour exercer au mieux son métier, le limonadier doit posséder les capacités suivantes :

Capacités relationnelles et comportementales

- Être souriant, disponible, agréable
- Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable
- Adapter en permanence son comportement et son langage à la diversité des clients
- Établir des relations internes et externes efficaces, sans tension ni conflit
- Faire preuve de discrétion
- Maintenir une ambiance conviviale dans l'établissement
- Se montrer dynamique, pressé et courtois selon les codes de l'établissement
- Transmettre des informations avec précision
- Adopter un comportement adapté à la diversité de la clientèle

Capacités techniques et fonctionnelles

- Respecter les étapes du service
- Respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité
- Accueillir et servir le client dans des conditions optimales
- Adapter son rythme de travail en fonction de la fréquentation de l'établissement
- Anticiper sur les besoins pouvant intervenir pendant le service
- Appliquer les modes opératoires en vigueur tout en réagissant aux aléas
- Développer une mémoire aiguë, en particulier visuelle
- Fidéliser la clientèle
- Organiser ses déplacements pour s'économiser physiquement
- Savoir compter et rendre la monnaie

