

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 21641**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

CQP : Certificat de qualification professionnelle Limonadier(e)

Nouvel intitulé : Limonadier

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE/IH) – OPCA Fafih	Président

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3292 - Hôtels, cafés, restaurants (HCR)

Code(s) NSF :

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

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
- 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

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

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.

Limonadier H/F

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1801 : Café, bar brasserie

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composants de la certification :

Les composants sont les suivantes :

Pas de pré requis spécifique, en termes de niveaux et de diplômes

Un positionnement obligatoire du candidat sur le référentiel de certification

L'évaluation certificative synthétise l'ensemble des évaluations réalisées en continu au cours de la formation pouvant comporter jusqu'à 75% de sa durée en entreprise. Ces évaluations reposent sur des observations au poste de travail réalisé par le tuteur et par des évaluations réalisées par le formateur.

Le critère essentiel est l'autonomie au poste de travail dans la réalisation de la tâche considérée.

Les évaluations concernent l'ensemble des modules correspondant aux activités définies dans le référentiel.

80 % des compétences de chaque activité doivent être validés pour que le CQP soit délivré.

Un avis est donné conjointement par le tuteur et le centre de formation

Validité des composants acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OU	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes
En contrat de professionnalisation	X		Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2005	X		Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 19 novembre 2014 publié au Journal Officiel du 29 novembre 2014 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, sous l'intitulé « Certificat de qualification professionnelle Limonadier(e) » avec effet au 29 novembre 2014, jusqu'au 29 novembre 2017.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Ce CQP-ih est en cours de développement auprès des centres de formation accrédités

Autres sources d'information :

info@fafih.com

Service certification

Lieu(x) de certification :

OPCA Fafih - service certification

3 rue de la ville l'Evêque - 75008 Paris

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

A ce jour, 2 organismes sont accrédités par la CPNE/IH pour dispenser la formation :

Faculté des Métiers - CCI Rennes Bretagne-35172 BRUZ

HENRIMAN FORMATION-44300 NANTES

Historique de la certification :

Certification suivante : [Limonadier](#)