

## CQP Limonadier

### Domaine de la formation :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

### Objectifs de formation :

La préparation au certificat de qualification professionnelle de Limonadier a pour but de former des professionnels qui, à l'issue de la formation seront en mesure :

- De réaliser l'approvisionnement et la mise en place de la salle et du bar
- De servir, vendre des boissons et assurer une restauration légère
- Accueillir la clientèle
- Procéder à la facturation et l'encaissement
- Respecter les réglementations

### Contenu :

- Réceptionner, contrôler et stocker les denrées nécessaires à l'activité
- Réaliser des inventaires
- Mettre en place, contrôler
- Approvisionner, réapprovisionner
- Préparer le plateau
- Organiser son service
- Établir, transmettre, suivre une commande
- Promouvoir les produits
- Transmettre son rang
- Prendre en charge le client dans sa spécificité
- Porter l'image de son établissement
- Accueil, conseil du client
- Ouvrir et clôturer sa caisse
- Utiliser tous les modes de paiement
- Rendre la monnaie
- Séparer une note globale en notes séparées
- Intervenir en cas d'incident
- Détecter des comportements à risque et en informer sa hiérarchie
- Gérer les conflits légers
- Informer, avoir une réaction préventive auprès des clients à risque

### Public concerné :

Tout public

### Information sur le public visé :

Avoir une bonne résistance physique, accepter les contraintes horaires du métier (horaires, travail jours fériés et week-end ...)

### Conditions spécifiques - Pré-requis :

Lire, écrire, compter

### Lieu de formation :

Lycée de l'Atlantique, rue de Montréal 17200 Royan

### Résultat attendu :

Certification de qualification professionnel Limonadier. Validé par le CPNE/IH. Titre de la branche professionnelle.

### Formation certifiante :

Oui

## Niveau de la certification :

Niveau 5

## Niveau à l'entrée en formation :

Niveau infra 5 ou niveau 5

## Niveau à l'entrée en formation obligatoire :

Oui

## Type de parcours de formation :

Parcours personnalisable

## Modalités d'alternance (en centre / en entreprise) :

A définir

## Rythme de la formation :

Modalité en présentiel et/ou à distance

## Méthodes pédagogiques techniques et d'encadrement :

La démarche pédagogique alterne apport de contenus, mise en situation en centre de formation et pratique en entreprise, et privilégie le monde professionnel et la réalité du terrain. Le suivi des apprentissages de chaque stagiaire est réalisé en collaboration avec l'entreprise et le tuteur.

## Prise en charge des frais possible :

Prise en charge possible selon le statut de la personne

## Période :

2018/2019

## Date de début :

20/12/2018

## Date de fin :

29/03/2019

## Nombre d'heures totales de la formation :

A définir

## Nombre d'heures en centre :

A définir

## Nombre d'heures en entreprise :

A définir

## Prix horaire TTC :

Nous consulter

## Prix total TTC :

Devis, nous consulter

## Renseignements spécifiques sur l'organisme :

Datadock : le Greta Poitou-Charentes est référencé par tous les financeurs de la formation professionnelle.

## Contact :

Agence de Royan

Frédérique LE GAC

05 46 23 55 07

[commercial.greta.agence-royan@ac-poitiers.fr](mailto:commercial.greta.agence-royan@ac-poitiers.fr)