

**Autres dénominations :** Limonadier / Limonadière • Serveur limonadier / Serveuse limonadière

### Présentation du métier

L'employé(e) de café 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.

### Conditions d'accès au métier

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac (Bac professionnel, Brevet Professionnel de barman, ...) en hôtellerie et restauration, pouvant être complété par la Mention Complémentaire d'employé barman. Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.

### Compétences professionnelles

- Accueillir, orienter une personne
- Appliquer les règles et consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Caractéristiques des alcools
- Débarrasser une table
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine
- Organiser le traitement des commandes
- Préparer des boissons chaudes ou froides
- Procéder à l'encaissement
- Réaliser la mise en place de la salle et de l'office
- Réaliser un service au bar
- Réaliser un service en salle
- Techniques de port de plateaux/plats
- Utiliser du matériel de bar
- Vendre ou louer des produits ou services

### Savoir-être professionnels

- Être à l'écoute, faire preuve d'empathie
- Faire preuve de réactivité
- Gérer son stress
- Travailler en équipe
- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Prendre des initiatives et être force de propositions

Pour en savoir plus sur ce métier, consulter la [fiche ROME G1801 - Café, bar brasserie](#).