

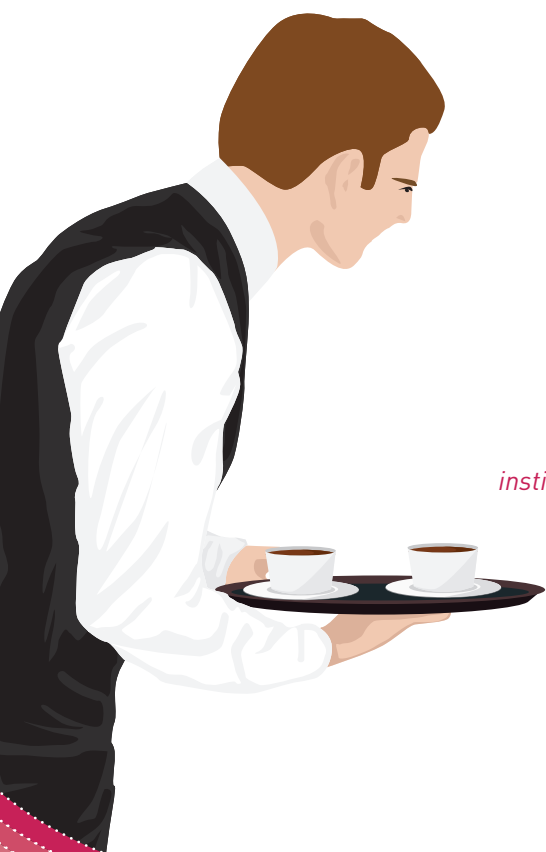
LIMONADIER

2012

Étude
métier

HÔTELLERIE - RESTAURATION & ACTIVITÉS DE LOISIRS

Nourrir



*D'après une étude réalisée pour le compte
de l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications
de l'Hôtellerie et de la Restauration par CHD Expert,
institut de collecte, de gestion et d'analyse des données sur le marché
de la Consommation Hors Domicile.*

Sommaire

RAPPELS

4

Contexte et objectifs de l'étude
Méthodologie de l'étude

1. SYNTHÈSE

6

1.1 Entretiens qualitatifs : le limonadier
1.2 L'essentiel
1.3 Dénombrement des postes

2. RÉSULTATS QUANTITATIFS DÉTAILLÉS

9

2.1 Les taux d'emploi
2.2 Caractéristiques des établissements employeurs
2.3 Caractéristiques du poste de limonadier
2.4 Les rémunérations et avantages en nature
2.5 Le profil du poste de limonadier

3. RÉSULTATS QUALITATIFS DÉTAILLÉS

24

3.1 Le poste de limonadier

3

RAPPELS

Contexte et objectifs de l'étude¹

Contexte de l'étude

Le Fafih, OPCA de l'Hôtellerie-Restauration et des activités de loisirs, a lancé un appel à proposition d'étude au bénéfice de l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications du secteur. L'Observatoire est une structure paritaire mise en place par les partenaires du secteur de l'Hôtellerie-Restauration et des activités de loisirs.

L'objet de cette étude concerne le poste de limonadier. Les buts de l'étude sont de fournir une photographie détaillée de la population salariée occupant l'un de ces emplois en 2011 : quantifier la population en activité, qualifier les emplois occupés ainsi que les établissements employeurs.

Objectifs de l'étude

Les objectifs d'information de l'étude consistaient à :

Quantifier la population active sur le poste

- Population totale : nombre de salariés occupant cette fonction (indépendamment de l'intitulé du poste)
- Nombre d'établissements employeurs

Qualifier l'emploi occupé à ce poste

- Définition de l'emploi et dénomination exacte du poste
- Diplômes obtenus (généralistes, professionnels) et formation suivie
- Sexe et âge des employés au poste
- Ancienneté (dans la vie active, dans le secteur professionnel, dans le type d'emploi, dans l'emploi actuel)
- Rémunérations au poste

Qualifier les établissements employeurs pour ce poste

- Type et catégorie d'établissements (segment d'activité, nombre de salariés, de couverts servis, TMR, nombre d'étoiles et de chambres en hôtellerie)
- Nombre de personnes en salle et répartition
- Distinction entre salariés des établissements indépendants et de chaînes

1. L'enquête a été réalisée pour le compte de l'observatoire par le cabinet CHD EXPERT au cours des mois de mai et juin 2011.

Méthodologie de l'étude

L'étude a été réalisée avec **4 moyens d'enquête** complémentaires et parallèles.

- 1. Enquête téléphonique** auprès de **125** établissements employant des **limonadiers**
 - Descriptif statistique des emplois et des variables de rémunération
- 2. Enquête qualitative** sous forme d'interviews semi-directives de 3 salariés, avec l'éclairage d'une interview semi-directive d'expert (fondateur du syndicat national des maîtres d'hôtel et chefs de rang)
 - Qualification des emplois, des formations et des carrières et des perspectives d'évolution du poste
- 3. Enquête online** auprès d'un panel de professionnels (Panel CHD EXPERT / L'Hôtellerie-Restoration magazine en restauration commerciale)
 - Mesure immédiate du taux d'emploi de la fonction (livrée séparément)
- 4. Enquête nationale annuelle** FACTS de CHD EXPERT sous forme de questionnaire adressé par voie postale et par encart dans la presse professionnelle à la totalité des CHR français (plusieurs milliers de répondants)
 - Mesure précise différée du taux d'emploi de la fonction

1. SYNTHÈSE



1.1. Entretien qualitatifs : le limonadier

→ Rôle, tâches et responsabilités du limonadier

- **Un rôle simple et avec des responsabilités limitées** : le service des boissons
- Une contribution importante au CA passant par la satisfaction et la fidélisation de la clientèle
- **Les tâches essentielles** : accueillir, prendre les commandes, les préparer, les servir, encaisser
- **Les rôles annexes** : chef de rang (serveur) pour les repas, maître d'hôtel (préparation des cocktails)
- **Les qualités requises** : sens du contact et attitude générale, rapidité, résistance physique

→ Formation, cursus et expérience professionnelle

- Pas de formation pré-requise : un métier souvent précédé par un poste de maître d'hôtel
- Cursus « classique » plus rare : commis de salle ou « runner » (apporte les plats sans les servir)
- Une expérience au bar est un « plus » : voire indispensable dans certains établissements

→ Rémunération et avantages en nature

- Une rémunération souvent variable, au pourcentage service : norme de 10% du chiffre d'affaires
- La rémunération dépend de la terrasse ou du rang : système d'avancement interne
- Les horaires légaux restent souvent théoriques : plus on fait d'heures, plus on gagne
- Peu d'avantages en nature : compensation pour les repas car pris en-dehors des services
- Cas d'une prime sur la TVA, généralisation en cours de la mutuelle

→ Les « plus » du métier

- Le contact avec le client : même s'il est court, il est central pour réussir dans le métier
- La possibilité d'une rémunération importante en travaillant beaucoup : c'est-à-dire « vite et bien »
- Pas besoin d'avoir fait des études pour gagner sa vie
- Les facilités à changer de poste et d'endroit

→ Les « moins » du métier

- Les contraintes horaires (service « de nuit » de 17 h à 2-3 heures du matin)
- Le ménage (nettoyer, ranger, balayer,...)
- La nécessité d'être en pleine forme physique : sinon c'est la souffrance ou le chômage technique



→ Perspectives de carrière

- Pas d'évolution prévue vers d'autres postes mais des passerelles possibles vers le service en salle : cas évoqués de limonadiers devenant maîtres d'hôtel
- Évolution interne dans le métier : par le rang et les possibilités de chiffre d'affaires associées
- Évolution externe par le changement d'établissement : vers des établissements avec plus de fréquentation et un TMR plus élevé
- On peut rester limonadier toute sa vie ou avoir sa propre affaire après quelques années (10-15)

→ Perspectives d'emploi du métier

- Un métier où les propositions d'emploi l'emportent très largement sur les demandes
- Une très grande variabilité des postes selon les établissements et leur fréquentation
- Cas évoqués d'emplacements (grandes terrasses des boulevards à Paris) où l'on « rachète » sa place au limonadier qui la quitte

→ En conclusion

- Un métier où il est facile de faire de l'argent, et sans responsabilités excessives
- Un métier où l'on trouve toujours et facilement du travail si on est disponible et surtout, motivé
- Un métier néanmoins physique, intense, et contraignant sur les horaires
- Un passage par une école hôtelière ou un apprentissage facilitent énormément l'adaptation au métier de limonadier

1.2. L'essentiel : fiche signalétique du limonadier

FICHE SIGNALÉTIQUE	LIMONADIER
Taux d'emploi (pondéré)	12,2 %
Périmètre pris en compte (nombre d'établissements)	90 000
Effectif moyen au poste (par l'établissement employeur)	2,3
Secteur d'activité prépondérant	Débites de boisson
Pourcentage des salariés du poste employés sur ce secteur	53 %
Effectifs estimés du poste	26 000
Pourcentage d'employés portant l'intitulé exact du poste sur leur fiche de paie	9 %
Autre intitulé du poste le plus fréquent	Serveur
Les trois tâches prépondérantes : 1	Service en salle : 88 %
Les trois tâches prépondérantes : 2	Service en terrasse : 82 %
Les trois tâches prépondérantes : 3	Service au bar : 64 %
Le nombre moyen de subordonnés (ou le taux sans subordonnés)	Aucun : 70 %
Pourcentage d'employés sur le poste travaillant plus de 39 h par semaine	24 %
Rémunération annuelle brute moyenne	17 400 €
AN** déjeuners	79 %
AN dîners	66 %
AN mutuelle	51 %
Prime annuelle	7 %
Participation aux bénéfices	1 %
Montant moyen des primes annuelles	606 €
Pourcentage de femmes dans le poste	31 %

* Ticket Moyen par Repas. ** AN : avantages en nature. S'entend au sens d'avantages de tout type se distinguant de la rémunération de base.

1.3. Dénombrement des postes

Étape 1 : dénombrement des segments

Nous avons quantifié le nombre d'établissements sur chaque segment de marché considéré dans l'enquête, en dénombant les adresses des bases de données exhaustives de CHD EXPERT.

Étape 2 : calcul du nombre d'établissements employeurs

En appliquant les taux d'emplois mesurés par l'étude au nombre d'établissements de chaque segment (sauf pour les résultats calculés sur des bases statistiques insuffisantes qui ont été estimés à partir des autres segments), nous obtenons le nombre d'établissements employant chacune des trois fonctions sur chaque segment.

Étape 3 : dénombrement du nombre de salariés

En multipliant le nombre moyen de salariés (sur chacune des trois fonctions et quel que soit l'intitulé exact du poste) par établissement employeur, par le nombre d'établissements employeurs (calculé lors des étapes précédentes), nous obtenons le nombre total d'employés sur chaque segment de marché considéré, et au total de la restauration hors domicile en France.

Attention, cette méthode est sommaire et ne permet pas une évaluation précise du nombre d'employés par fonction en raison de la multiplication des facteurs d'incertitude statistique, mais permet d'aboutir à une estimation raisonnable de ce nombre.

Selon cette méthode de calcul, il y aurait donc en France à mi-2011 près de 25 000 limonadiers dans 11 000 établissements.

Les nombres moyens d'employés sur chaque poste par établissement employeur sont ici appliqués en tenant compte des résultats observés sur chaque secteur d'activité. Lorsque le nombre d'observations est trop faible (statistiquement non significatif), c'est la moyenne obtenue en restauration qui est utilisée pour les hôtels-restaurants et la moyenne générale de l'échantillon pour les débits de boissons.

Limonadiers

	Nombre d'établissements	Taux d'emploi	Nombre d'établissements employeurs	Nombre moyen de limonadiers	Nombre total de limonadiers
Restaurants	30 000*	5,0 %	1 500	1,6	2 400
Brasseries et cafés-restaurants	21 103	12,6 %	2 652	2,8	7 426
Hôtels-restaurants	9 000	13,0 %	1 170	1,6	1 872
Débits de boissons	29 727	19,0 %	5 648	2,3	12 991
Total	89 830	12,2 %	10 970	2,3	24 688

* Seuls les restaurants d'un TMR élevé (> 25 €) ont été considérés

2. RÉSULTATS QUANTITATIFS DÉTAILLÉS

2.1. Les taux d'emploi

Selon le secteur d'activité

	Oui	Total
Restaurants	5%	631
Brasseries ou cafés-restaurants	13%	561
Hôtels	13%	23
Débites de boissons	19%	78
Total	10%	1 293

Base totale interrogée : 1 293 établissements

Selon l'activité détaillée

	Limonadier	Total
Restaurants	5%	631
Brasseries	29%	122
Cafés-restaurants ou bars-restaurants	8%	439
Hôtels-restaurants	13%	23
Cafés ou bars	19%	78
Total	10%	1 293

Base totale interrogée : 1 293 établissements

En 2011, le taux d'emploi des limonadiers en France est d'environ 10% sur les segments d'activité et de TMR concernés par l'enquête.

Le taux d'emploi est significativement plus élevé dans les cafés et les bars (19% des purs débits de boisson ont un limonadier), et surtout dans les brasseries : 29% d'entre elles emploient au moins un limonadier.

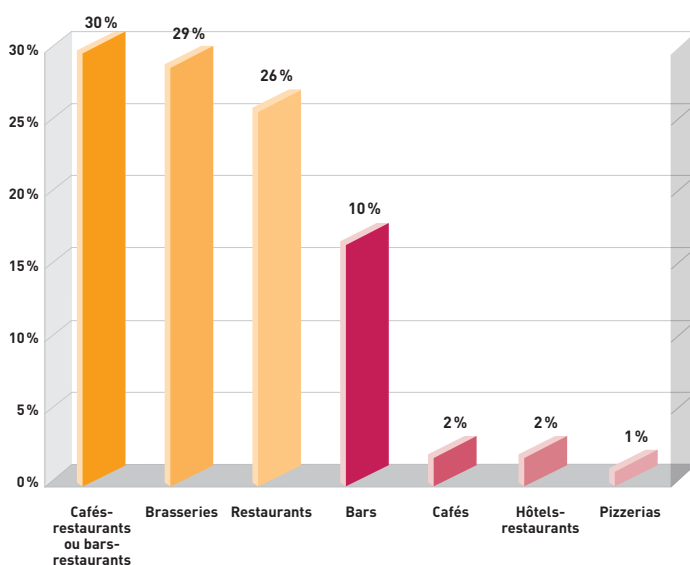
Les hôtels-restaurants, avec un taux d'emploi de 13%, et les cafés-restaurants et bars-restaurants (8%) sont également des employeurs significatifs de ce poste.

Les limonadiers sont rares dans les restaurants (seuls 5% en ont un au moins dans l'effectif).

2.2. Caractéristiques des établissements employeurs

→ Activités des établissements employant au moins un limonadier

Activité



Les établissements employant des limonadiers sont avant tout des **cafés-restaurants / bars-restaurants (30%)**.

Les brasseries et les restaurants, employant au moins un limonadier, représentent 55% des structures interrogées.

Base : 125 établissements employant au moins un limonadier

→ Type d'établissements employant au moins un limonadier

Type d'établissement

Type d'établissement	Effectifs	Total
Indépendant	112	90%
Fait partie d'une chaîne ou d'un groupe	9	7%
Franchisé (hôtel avec ou sans restaurant)	3	2%
Membre d'une enseigne volontaire (hôtel avec ou sans restaurant)	1	1%
Total	125	100%

Base : 125 établissements employant au moins un limonadier

Type d'établissement par activité

Type d'établissement	Café-restaurant ou bar-restaurant	Brasserie	Restaurant	Café ou bar	Hôtel-restaurant	Total
Indépendant	86%	89%	94%	100%	33%	90%
Fait partie d'une chaîne ou d'un groupe	14%	3%	3%		67%	7%
Franchisé (hôtel avec ou sans restaurant)		6%	3%			2%
Membre d'une enseigne volontaire (hôtel avec ou sans restaurant)		3%				1%
Total	37	36	34	15	3	

Base : 125 établissements employant au moins un limonadier

La majorité des établissements interrogés (90%) sont des indépendants, ceux faisant partie d'une chaîne ou d'un groupe ne représentent que 7%.

L'appartenance à une chaîne est significative pour les **cafés-restaurants ou bars-restaurants**.

➔ Autres caractéristiques des établissements employant au moins un limonadier

Taille salariale

	Effectifs	%
Un seul employé	3	2 %
2 employés	6	5 %
3 employés	5	4 %
4 ou 5 employés	20	16 %
6 à 9 employés	31	25 %
10 à 19 employés	31	25 %
20 employés et plus	28	22 %
NSP - RR*	1	1 %
Total	125	100 %

Base : 125 établissements employant au moins un limonadier

* Ne sait pas - refus de répondre

Taille salariale moyenne par activité

	Restaurant	Brasserie	Café-res- taurant ou bar-res- taurant	Hôtel- Restaurant	Café ou bar	Total
Effectif	34	36	37	3	15	125
Moyenne	6	8	8	3	7	7

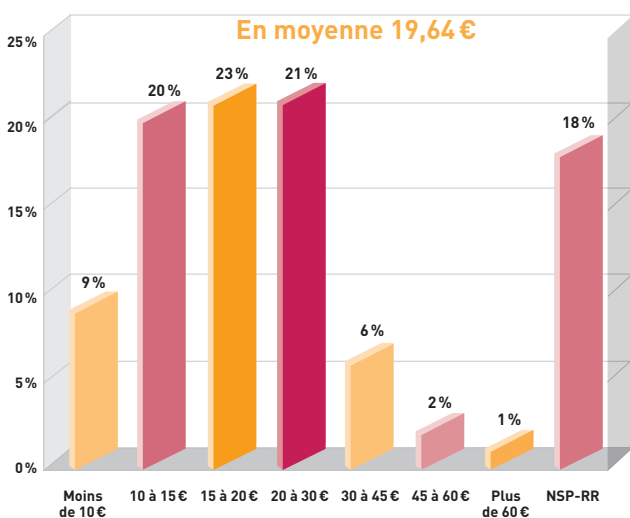
Base : 125 établissements employant au moins un limonadier

47% des établissements interrogés emploient plus de 10 salariés, dont 22% plus de 20.

À noter qu'en moyenne les établissements interrogés emploient 7 salariés.

➔ Restaurants employant au moins un limonadier

TMR (Ticket Moyen par Repas)



Nombre de couverts

	Effectifs	%
Moins de 10 €	11	9 %
De 10 à 15 €	25	20 %
De 15 à 20 €	29	23 %
De 20 à 30 €	26	21 %
De 30 à 45 €	7	6 %
De 45 à 60 €	3	2 %
Plus de 60 €	1	1 %
NSP-RR	23	18 %
Total	125	100 %

Base : 125 établissements avec restauration à table employant au moins un limonadier

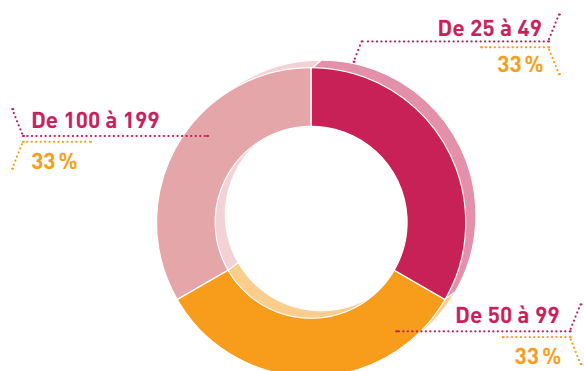
L'essentiel des établissements, faisant de la restauration et employant au moins un limonadier, servent entre **15 et 20 couverts par jour** (23%) et ont un TMR compris entre **15 et 20 €** (23%).

Ce sont donc en général des petites structures de moyenne gamme.

9% seulement des établissements interrogés sont des restaurants haut de gamme avec un TMR supérieur à 30€.

→ Hôtels employant au moins un limonadier

Nombre de chambres



Nombre d'étoiles

	Effectifs	%
4 étoiles luxe - 5 étoiles	3	100 %
Total	3	100 %

Base : 3 hôtels employant au moins un limonadier

Les hôtels employant au moins un limonadier sont des établissements haut de gamme de 4 ou 5 étoiles.

→ Poids du limonadier dans les fonctions de service

Nombre de salariés par fonction

	Moyenne
Maître d'hôtel	0,2
Directeur (responsable) de restauration	0,2
Chef (responsable de salle)	0,4
Barman	0,9
Chef de rang	1
Serveur	1,7
Commis de salle	0,4
Équipier	0
Limonadier	2,3
Autre poste	0,6
Total	0,8

Base : 125 établissements employant au moins un limonadier

Nombre de limonadiers par activité

	Effectifs	%
Restaurants	34	1,6
Brasseries	36	2,9
Cafés-restaurants ou bars-restaurants	37	2,7
Hôtels-restaurants	3*	0,3
Cafés ou bars	15	2,3
Total	125	2,3

Base : 125 établissements employant au moins un limonadier. * Attention : nombre de répondants faible

Les **serveurs**, les **chefs de rang** ainsi que les **barmen** sont les fonctions les plus représentées dans les établissements employant au moins un limonadier.

En moyenne, on compte **2 employés** ayant un intitulé de poste « limonadier » par établissement.

Les limonadiers représentent environ 30% des postes de service en salle et au bar dans les établissements où ils sont employés.

2.3. Caractéristiques du poste de limonadier

→ Intitulé exact du poste et secteur d'emploi

Intitulé exact du poste

	Effectifs	%
Limonadier	12	9 %
Autre intitulé	127	91 %
NSP-RR	1	1 %
Total	140	100 %

Pour la majorité des établissements interrogés, l'intitulé de poste « limonadier » n'est pas utilisé (91 %).

Base : 140 limonadiers

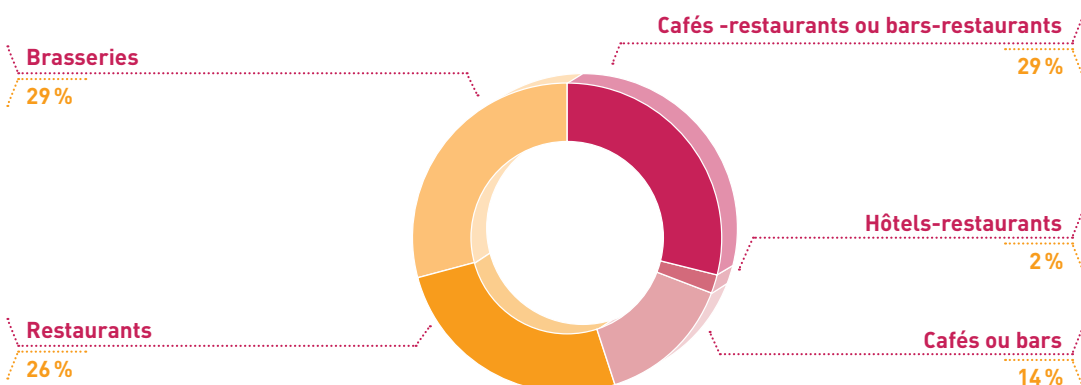
Autres intitulés du poste

	Effectifs	%
Serveur	81	64 %
Barman	13	10 %
Chef de rang	12	9 %
Agent multiposte	5	4 %
Gérant	3	2 %
Propriétaire	2	2 %
Caviste	1	1 %
Premier commis	1	1 %
Animatrice d'exploitation	1	1 %
Responsable de bar	1	1 %
Commis de bar	1	1 %
Chef de bar	1	1 %
Premier serveur	1	1 %
Responsable de salle	1	1 %
Sommelier	1	1 %
Commis de salle	1	1 %
Responsable adjoint	1	1 %
Total	127	100 %

L'intitulé employé à 64% pour qualifier ce poste est « **serveur** ». De plus, 10% des établissements considèrent les limonadiers comme des « **barmen** ». Les limonadiers sont essentiellement employés dans les **café-restaurants, bars-restaurants** ou dans les **brasseries**.

13

Secteur d'emploi



→ Fonction du limonadier

Tâches incluses dans son poste

	Effectifs	%
Service en salle	119	88 %
Service terrasse	112	82 %
Service au bar	87	64 %
Accueil et placement des clients	70	51 %
Information et conseil à la clientèle	53	39 %
Gestion du personnel en salle	22	16 %
Encadrement des apprentis en salle	11	8 %
Gestion des approvisionnements en boisson	1	1 %
Autres tâches	102	75 %
Total	136	100 %

Base : 136 limonadiers (hors NSP)

Autres fonctions mentionnées

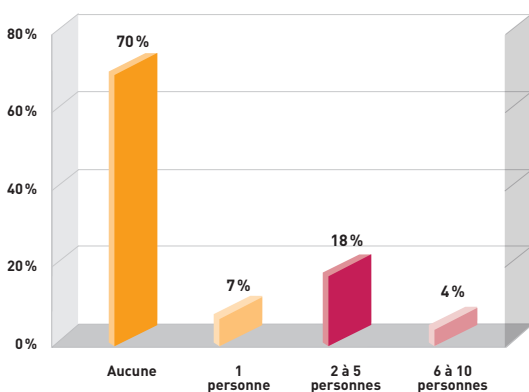
- Entretien (61 %)
- Encaissement (28 %)
- Prise des commandes (24 %)
- Mise en place de la salle (14 %)
- Responsable de bar si patron absent (13 %)
- Gestion de la cave (7 %)
- Plonge (7 %)
- Service des boissons (2 %)
- Mise en place bar (2 %)
- Gestion du personnel (1 %)
- Autre (10 %)

Les tâches incluses dans le poste de limonadier sont assez diverses mais spécifiques à son métier : 88 % assurent le service en salle, 82 % en terrasse et 64 % au bar et ils sont également amenés à accueillir et placer les clients (51 %).

En revanche, la gestion des approvisionnements en boissons ne fait pas partie de leur attribution. Parmi les autres fonctions les plus citées, on note l'entretien et l'encaissement.

→ Nombre de subordonnés

Nombre de personnes encadrées



Base : 140 limonadiers

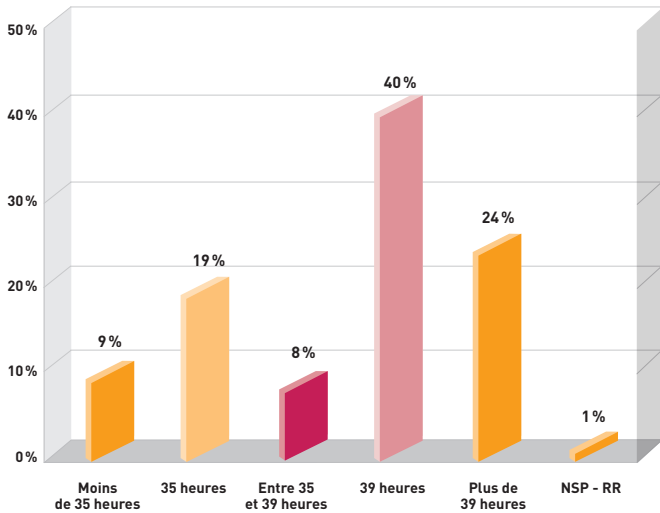
Très peu de limonadiers doivent encadrer du personnel.

29 % des limonadiers interrogés sont amenés à diriger entre 1 et 10 personnes.

En moyenne, les limonadiers ont 1 personne sous leurs ordres.

→ Le temps de travail hebdomadaire

Temps de travail hebdomadaire



40% des limonadiers effectuent 39 heures de travail par semaine sachant que la moyenne est de 38 heures.

À noter qu'ils sont 28% à travailler 35 heures et moins par semaine.

En moyenne, les limonadiers travaillent 38 heures par semaine.

Base : 140 limonadiers

Moyenne du temps de travail hebdomadaire par activité

	Effectifs	Moyenne
Restaurants	36	37
Brasseries	40	37
Cafés-restaurants ou bars-restaurants	41	38
Hôtels-restaurants	3	40
Cafés ou bars	19	37
Total	139	38

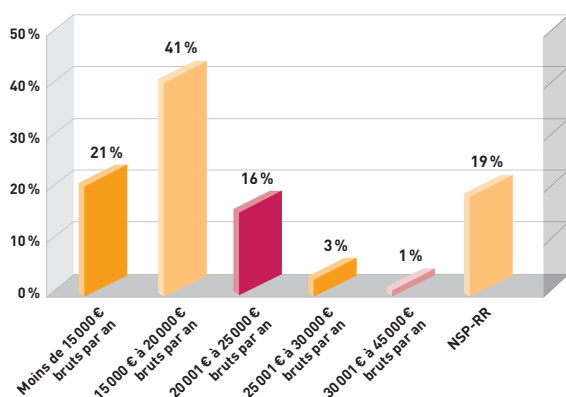
Base : 139 limonadiers, hors "NSP".

Le secteur d'activité de l'établissement ne semble pas influencer la moyenne du temps de travail des limonadiers.



2.4. Les rémunérations et les avantages en nature au poste de limonadier

→ La rémunération annuelle brute



41 % des limonadiers interrogés gagnent entre **15 000 € et 20 000 €** bruts par an.

20 % des limonadiers interrogés gagnent plus de 20 000 € bruts par an.

En moyenne : 17 382 € bruts annuel

Base : 140 limonadiers

→ La rémunération annuelle brute selon le secteur d'activité

Selon le secteur d'activité

	Répondants	Moyenne
Cafés-restaurants ou bars-restaurants	35	18 100
Restaurants	34	17 353
Brasseries	25	16 560
Cafés ou bars	17	16 559
Hôtels-restaurants	3	20 833
Total	114	17 382

Base : 114 limonadiers hors "NSP"

Selon le nombre de subordonnés

	Répondants	Moyenne
Aucune	80	17 169
Une personne	7	16 857
2 à 5 personnes	20	18 450
6 à 10 personnes	5	17 500
NSP-RR	2	16 750
Total	114	17 382

Base : 114 limonadiers hors "NSP"

Les salaires des limonadiers interrogés sont plus importants dans les **hôtels-restaurants** (20 833 €) et dans les **cafés-restaurants et bars-restaurants** (18 100 € en moyenne).

Les limonadiers n'ayant aucune personne sous leurs ordres gagnent moins que la moyenne.

Le salaire annuel brut moyen des limonadiers encadrant au moins 1 personne : 17 882 €.

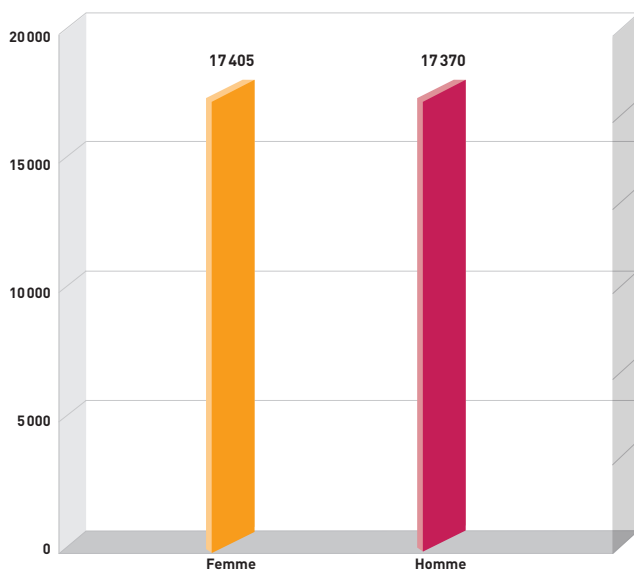
→ La rémunération annuelle brute selon l'âge et le sexe

Selon l'âge

	Répondants	Moyenne
Moins de 25 ans	20	16 875
25-29 ans	23	16 957
30-34 ans	17	17 353
35-39 ans	13	18 423
40-44 ans	17	17 647
45-49 ans	12	17 542
50-54 ans	8	16 938
55-59 ans	3*	18 667
60-64 ans	1*	17 500
Total	114	17 382

Base : 114 limonadiers hors "NSP" - * Attention effectif faible.

Selon le sexe



Il ne semble pas y avoir d'écart de rémunération en fonction du sexe.

En moyenne, le salaire le plus élevé est atteint vers 35-39 ans avec un salaire annuel brut de 18 423€.

Base : 114 limonadiers hors "NSP"



→ La rémunération annuelle brute selon le diplôme

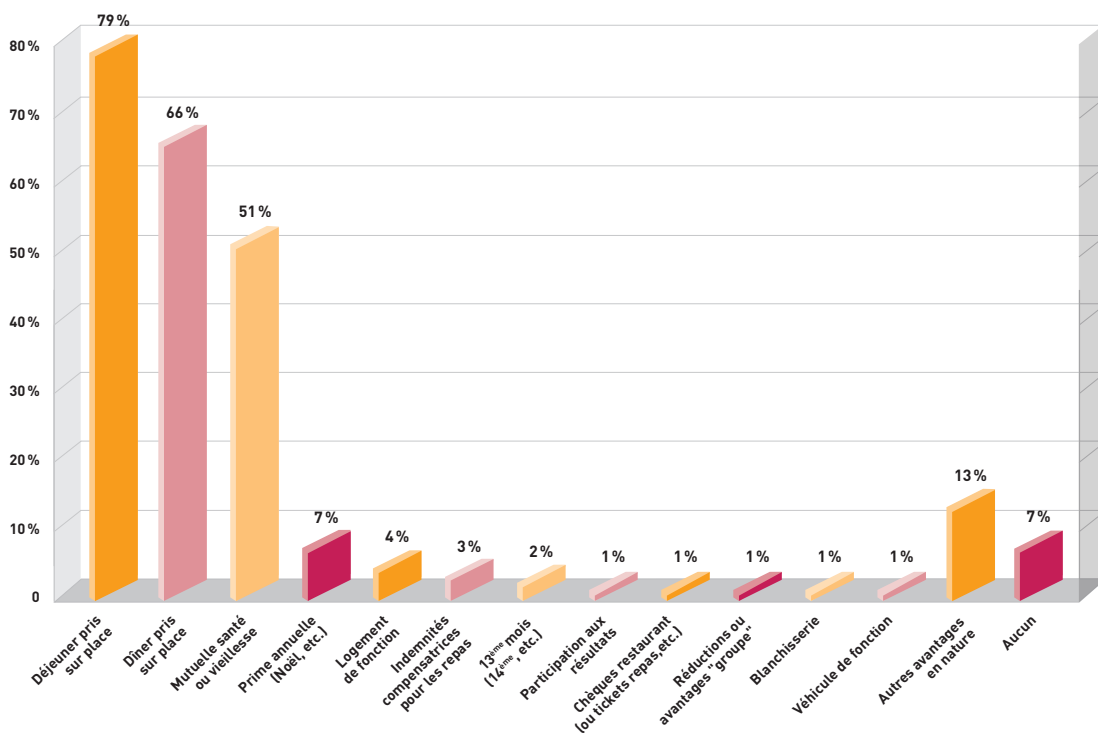
Selon le niveau d'études

	Répondants	Moyenne
Aucun diplôme	20	17 950
BEP professionnel	4	17 875
BEP hôtellerie-restauration	16	17 438
CAP	7	19 429
CAP hôtellerie-restauration	19	18 132
BAC général	12	15 500
BAC professionnel	2	14 250
BAC hôtellerie-restauration	3	20 833
BTS	2	14 250
BTS hôtellerie-restauration	1	17 500
Autre BAC +2	1	17 500
Autre BAC +2 professionnel	2	14 250
Autre BAC +2 hôtellerie-restauration	1	17 500
DUT (IUT)	1	11 000
Licence et autre BAC +3	1	11 000
Maîtrise et autre BAC +4	1	11 000
Autres diplômes	2	16 750
NSP-RR	19	18 237
Total	114	17 382

Base : 114 limonadiers hors "NSP"

Les barmen ayant un BAC professionnel hôtellerie-restauration comme diplôme le plus élevé sont les mieux payés avec 20 833€ annuels bruts.

→ Les avantages en nature



Base : 140 limonadiers

Les seuls avantages notables dont bénéficient les limonadiers sont les déjeuners sur place (79 %) et les dîners (66 %).

À noter qu'ils sont 13 % à ne bénéficier d'aucun avantage en nature.

Autres avantages en nature cités

- Remboursement des frais de transport à 50 % (17 %)
- Boissons sur place (17 %)
- Primes mensuelles (11 %)
- Pourboires (11 %)
- Tenue de fonction (11 %)
- Primes exceptionnelles (6 %)
- Prime d'intéressement (6 %)
- Prime sur objectifs (6 %)
- Transports en commun (6 %)
- Place de parking (6 %)
- Autre (6 %)

Comme pour les autres fonctions étudiées, certains limonadiers bénéficient également du remboursement pour moitié des frais de transport.

Une partie des limonadiers interrogés a accès gratuitement aux boissons sur son lieu de travail.

Selon le type d'activité

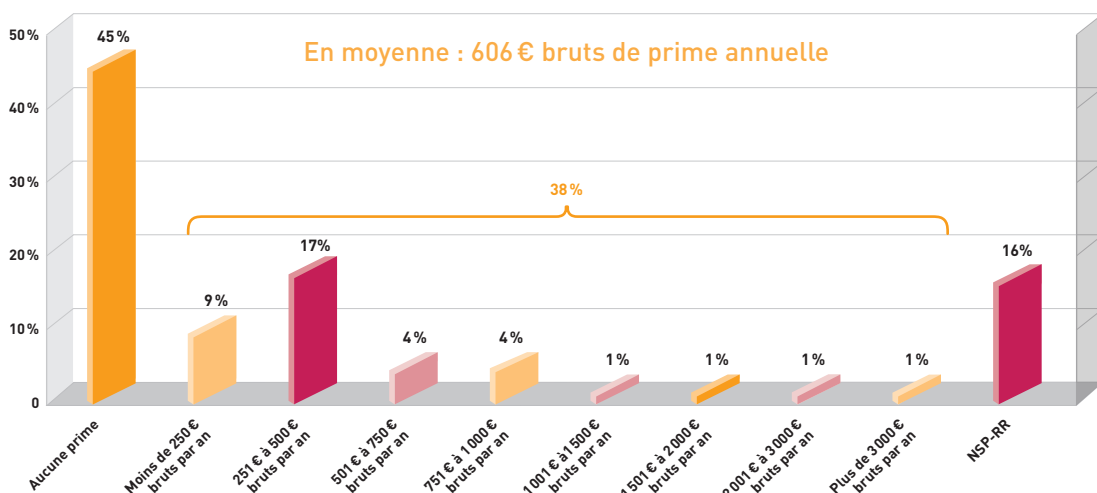
	Café -restaurant/ Bar-restaurant	Brasserie	Restaurant	Café ou bar	Hôtel-restaurant	Total
Déjeuners pris sur place	85 %	88 %	84 %	37 %	100 %	79 %
Dîners pris sur place	76 %	63 %	73 %	37 %	100 %	66 %
Mutuelle santé ou vieillesse	63 %	45 %	54 %	26 %	67 %	51 %
Prime annuelle	12 %	8 %	5 %			7 %
Logement de fonction	5 %		5 %		33 %	4 %
Indemnités compensatrices pour les repas	7 %			5 %		3 %
13 ^{ème} mois (14 ^{ème} mois, etc.)		3 %		5 %	33 %	2 %
Participation aux résultats de l'entreprise	2 %			5 %		1 %
Chèques restaurant (ou tickets repas, etc.)				5 %		1 %
Réductions ou avantages "groupe"	2 %					1 %
Blanchisserie			3 %			1 %
Véhicule de fonction			3 %			1 %
Autres avantages en nature	15 %	15 %	14 %	6 %		13 %
Aucun	2 %	3 %	3 %	42 %		7 %
Total	41	40	37	19	3	140

Base : 140 limonadiers

Les limonadiers qui peuvent prendre leur déjeuners et dîners sur place sont significativement moins nombreux dans les débits de boissons (37 %). Les limonadiers travaillant dans les débits de boissons sont plus nombreux à n'avoir aucun avantage en nature (42 %).

À noter que dans les hôtels, 33 % des limonadiers peuvent bénéficier d'un logement de fonction.

→ Les primes annuelles



Base : 140 limonadiers

Les limonadiers sont 45% à ne bénéficier d'aucune prime annuelle. À l'inverse, 38% des limonadiers touchent une prime. **La prime moyenne accordée est de 516 €** (sans tenir compte des NSP et de ceux qui ne touchent pas de prime).

→ Les primes annuelles selon les variables d'emploi

Selon le secteur d'activité

	Répondants	Moyenne
Restaurants	11	715
Brasseries	15	573
Cafés-restaurants/Bars-restaurants	23	620
Hôtels-restaurants	2	433
Cafés ou bars	3	376
Total	54	606

Base : 54 limonadiers hors "NSP" et "aucune prime"

20

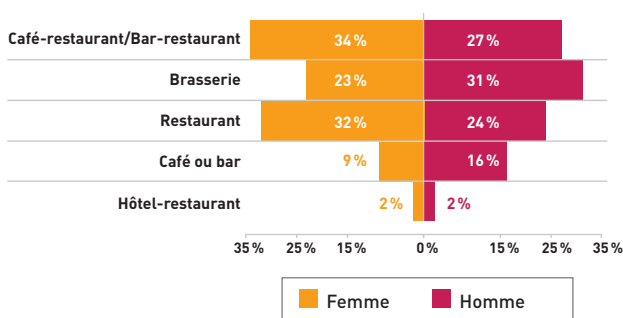
La prime accordée aux limonadiers est inférieure à la moyenne dans les débits de boissons (376 € contre 606 € au global) mais supérieure dans les restaurants.

Logiquement, les limonadiers encadrant du personnel ont une prime plus élevée que les limonadiers sans subordonné.

2.5. Le profil du poste de limonadier

→ Sexe des employés

Répartition des sexes selon le secteur d'activité



Base : 140 limonadiers

Les hommes sont plus nombreux à être employés en tant que limonadiers. De ce fait, les hommes ont participé majoritairement à cette étude : 69% contre 31% de femmes.

Les femmes qui exercent ce métier sont plus représentées dans les cafés-restaurants/bars-restaurants et dans les restaurants que dans les autres secteurs d'activité. Les hommes sont, quant à eux, plus employés dans les brasseries.

→ Âge des employés

Répartition des âges selon le secteur d'activité

	Restaurant	Brasserie	Café-restaurant/ Bar-restaurant	Hôtel-restaurant	Café ou bar
Moins de 25 ans	16%	23%	10%	33%	16%
25 à 29 ans	24%	18%	20%	33%	26%
30 à 34 ans	19%	23%	10%	-	16%
35 à 39 ans	5%	10%	17%	-	16%
40 à 44 ans	14%	10%	15%	33%	11%
45 à 49 ans	16%	3%	10%	-	11%
50 à 54 ans	5%	10%	15%	-	-
55 à 59 ans	-	3%	5%	-	5%
60 à 64 ans	-	3%	-	-	-

Base : 140 limonadiers

On constate que les moins de 25 ans sont les plus représentés dans les brasseries et que les 25-29 ans sont dans les débits de boissons et les restaurants.

À noter également que les limonadiers interrogés et âgés entre 50-54 ans sont significativement plus représentés dans les cafés-restaurants et bars-restaurants.

➔ Expérience professionnelle des employés

	Expérience dans la vie active		Expérience dans la restauration		Expérience dans le métier		Expérience à ce poste	
	Effectifs	%	Effectifs	%	Effectifs	%	Effectifs	%
Moins de 5 ans	22	16%	30	21%	35	25%	72	51%
5 à 9 ans	18	13%	25	18%	27	19%	34	24%
10 à 14 ans	22	16%	27	19%	24	17%	18	13%
15 à 19 ans	18	13%	12	9%	12	9%	2	1%
20 à 24 ans	22	16%	15	11%	12	9%	2	1%
25 à 29 ans	9	6%	8	6%	9	6%	3	2%
30 à 34 ans	10	7%	6	4%	9	6%	5	4%
35 à 39 ans	6	4%	4	3%	2	1%	1	1%
40 à 44 ans	2	1%	1	1%				
NSP-RR	11	8%	12	9%	10	7%	3	2%
Total	140	100%	140	100%	140	100%	140	100%

Base : 140 limonadiers

La majorité des limonadiers interrogés a entre 5 et 24 ans d'expérience professionnelle dans la vie active et moins de 15 ans dans le secteur de la restauration.

On constate également que les limonadiers interrogés sont 61% à travailler dans ce métier depuis moins de 15 ans et 51% ont occupé leur poste actuel depuis moins de 5 ans.

➔ Niveaux d'étude des employés

Niveaux d'étude selon le secteur d'activité

	Café-res- taurant/ Bar- restaurant	Brasserie	Restaurant	Café ou bar	Hôtel- restaurant	Total
Aucun diplôme	27%	13%	24%		11%	19%
BEP professionnel	8%	3%			5%	4%
BEP hôtellerie-restauration	16%	8%	10%	67%	11%	12%
CAP	5%	3%	5%		11%	5%
CAP hôtellerie-restauration	11%	20%	10%	33%	21%	15%
BAC général	5%	10%	10%		11%	9%
BAC professionnel	3%	3%	2%		5%	3%
BAC hôtellerie-restauration	3%	5%	2%			3%
BTS			5%			1%
BTS hôtellerie-restauration	3%	3%				1%
Autre BAC +2					5%	1%
Autre BAC +2 professionnel		3%	2%			1%
Autre BAC +2 hôtellerie-restauration			2%			1%
DUT (IUT)	3%					1%
Licence et autre BAC +3		3%				1%
Maîtrise et autre BAC +4		3%	2%			1%
BAC +5					5%	1%
Autres diplômes	3%		2%			1%
NSP-RR	14%	28%	22%		16%	20%
Total	37	40	41	3	19	

Base : 140 limonadiers

Le CAP hôtellerie-restauration est le diplôme le plus obtenu par les limonadiers interrogés, vient ensuite le BEP hôtellerie-restauration. 19% des limonadiers interrogés n'ont aucun diplôme. Ce pourcentage est important dans les restaurants et les cafés-restaurants et bars-restaurants.

➔ Évolution de carrière

Évolution de carrière selon le secteur d'activité

	Restaurant	Brasserie	Café-restaurant/Bar-restaurant	Hôtel-restaurant	Café ou bar	Total
Restaurant, brasserie, pizzeria, café ou bar indépendant	62 %	57 %	56 %	67 %	47 %	57 %
Hôtel ou hôtel-restaurant indépendant	3 %	5 %		33 %		3 %
Groupe ou chaîne d'hôtellerie ou de restauration	3 %				5 %	1 %
Un autre employeur du public			5 %			1 %
Un autre employeur du privé	11 %	5 %	7 %		11 %	8 %
Aucun, c'est son premier emploi salarié	19 %	13 %	10 %		16 %	14 %
NSP-RR	3 %	20 %	22 %		21 %	16 %
Total	37	40	41	3	19	

Base : 140 limonadiers

Pour plus de la majorité des limonadiers ayant déjà eu d'autres emplois avant le poste actuel, l'employeur précédent étant le plus souvent un restaurant, une brasserie, une pizzeria, un café ou un bar indépendant (57%). Ce pourcentage s'élève à plus de 60 % pour ceux qui travaillent aujourd'hui dans un restaurant ou dans un hôtel-restaurant.



3. RÉSULTATS QUALITATIFS DÉTAILLÉS

3.1. Le poste de limonadier

→ Rôle, tâches et responsabilités du limonadier

- **Un rôle simple et avec des responsabilités limitées : le service des boissons**

« En tant que limonadier, mes responsabilités sont très faibles. Chacun a son statut : le maître d'hôtel chapeaute les chefs de rangs, donc on reporte ça sur les maîtres d'hôtel s'il y a besoin. Je ne fais que du service pur, caisse de commande, réalisation des commandes et envoi des services »

- **Une contribution importante au chiffre d'affaires passant par la satisfaction et la fidélisation de la clientèle**

- **Les tâches essentielles du limonadier :**

- le nettoyage et la mise en place de la salle

« Dans un premier temps on commence avec un coup de ménage, après la mise en place des tables pour la réception des clients et après tout ce qui est nettoyage de la salle. »

- l'accueil des clients

« Je pense déjà, la relation entre le client et l'établissement puisque c'est moi qui fait le tampon entre les deux et du coup, ça me permet d'accueillir le client, je m'occupe de l'accueil et s'il y a un bon accueil, le client reviendra. Moi mon but c'est donc d'accueillir au maximum le client, qu'il se trouve à l'aise et qu'il puisse revenir en ayant parlé de l'établissement à d'autres personnes. »

- la prise des commandes

- la préparation des commandes

« Dans un premier temps je m'occupe de tout ce qui est l'accueil clientèle, la réception des clients, les installer ; ensuite je m'occupe de prendre toutes leurs commandes, et de vérifier au bout d'un moment les commandes. »

- la confection des cocktails

« Après, tout ce qui concerne les préparations des cocktails, il y a quand même une base du métier à avoir. Il y a des mises en cocktail et il faut connaître une quarantaine de cocktails, "apprécier" de les faire sinon, comment voulez-vous faire un cocktail quand déjà vous n'appréciez pas de les faire ou de les boire à l'occasion ? »

- le service des boissons

- les encaissements des consommations

« Après, on a tout ce qui concerne les encaissements... »

- **Les rôles annexes :**

- chef de rang (serveur) pendant les repas
- barman (préparation des cocktails)

- **Les qualités requises :**

- le sens du contact humain – avec la particularité d'un contact très bref avec la clientèle
 - « *Le point positif, c'est d'aimer le contact avec la clientèle, c'est important, c'est déjà avoir une facilité pour ça.* »
 - « *J'ai essayé vraiment le côté limonadier parce que c'est ce qui me plaît, c'est le contact très bref, c'est une commande - on va dire 3 minutes - on part, on revient avec la commande et "merci, au revoir". Le contact de limonadier permet de voir un maximum de clientèle dans un minimum de temps.* »
- les attitudes générales de service et une présentation irréprochable
 - « *Il faut donner une bonne image de soi tout le temps. C'est pour ça qu'on reste tout le temps debout, même quand il n'y a rien à faire.* »
- la capacité à dédoubler et à conserver son calme
 - « *Il faut savoir gérer la situation, ne pas s'énerver et rester poli. Parfois, ça peut être difficile.* »
 - « *Si on a des problèmes, on les oublie.* »
- la rapidité et la mémoire
 - « *Mais il faut bien retenir sa commande.* »
- une bonne résistance physique
- la capacité à travailler en équipe

→ Formation, cursus et expérience professionnelle

- **Pas de formation pré-requise :**

- possibilité de démarrer directement dans la vie active par un poste de limonadier
- ou reconversion possible après un métier différent
 - « *J'ai une formation qui est de toujours, puisque je suis fils de patron. Au départ, je n'ai pas voulu suivre un cursus hôtelier et j'ai voulu faire mon propre chemin. J'ai donc suivi une formation électricien. J'ai fait une formation CAP/BEP, après je suis allé sur le bac F3 et un BTS informatique industrielle que j'ai arrêté parce que je voulais reprendre l'affaire de mes parents. Du coup, j'ai été formé par mon père en cuisine, une formation sur le tas, familiale.* »
- la motivation par rapport à un métier de service est le point clé pour démarrer
 - « *Moi j'ai choisi ça par vocation, ce n'est pas pour l'argent, j'ai besoin de l'argent quand même, mais je veux dire que je n'ai pas choisi ça parce que je n'avais rien à faire et qu'il fallait vite que je trouve un travail.* »

- **Les cursus « classiques » sont toutefois courants :**

- « *Je suis partie sur un CAP, BEP sur l'hôtellerie et la restauration, j'ai fait un cursus de cuisinier et de serveur.* »
- en passant par un apprentissage
 - « *J'ai 25 ans. J'ai commencé avec un BEP dans un CFA de LYON, j'avais une partie école et une partie travail. J'avais 16 ans. J'ai fait un apprentissage sur 2 ans dans le même endroit, après un bac pro toujours dans le même endroit, après j'ai fait plusieurs établissements, maintenant je suis posé dans cet établissement depuis 1 an et demi. J'étais déjà dans la vie active, mais j'étais à moitié à l'école.* »

- ou après un poste de commis de salle
- en commençant comme « runner » (commis qui apporte les plats mais sans les servir, poste spécifique aux chaînes intégrées)
 - « *Il peut être runner dans certains établissements, ça veut dire qu'il envoie des plats qu'il donne à un chef de rang, ce qui permet après au chef de rang d'aller voir le client, donc en fait, on l'appelle runner dans le sens où vous courez avec des plats mais vous n'allez pas voir le client.* »
- en passant parfois par un poste de maître d'hôtel
- une formation hôtelière préalable est un plus car elle apporte les bases du savoir-faire
 - « *Avoir une hygiène irréprochable, que tout soit parfait et que mon service soit impeccable, c'est des choses que j'essaie de mettre en pratique tous les jours.* »
 - « *Ceux qui veulent le faire, qu'ils le fassent, il y a des bonnes écoles pour ça, c'est un bon métier, ce n'est pas pour dépanner.* »

- **Une expérience des autres métiers de service, voire de cuisine, est un « plus » pour la carrière :**

- le passage au bar est une étape indispensable de l'apprentissage du métier
 - « *Mon premier apprentissage, c'était dans un bar, après un restaurant et là dans une brasserie.* »
 - « *J'ai touché un petit peu au bar. Je pense qu'il faut commencer par le bar, savoir les boissons qu'on vend, ce qui est proposé.* »
- être passé par d'autres postes donne au limonadier une vision d'ensemble de l'activité de restauration / débit de boissons, et le rend plus efficace dans son travail
 - « *Je pense qu'il faut passer par tous les postes, du moins séduisant au plus séduisant. Le limonadier doit savoir tout ce qui se passe dans l'établissement, ça passe par la cuisine, par le bar, par le service, je pense que c'est un bon point.* »

➔ Rémunération et avantages en nature

- **Une rémunération souvent variable, au pourcentage service :**

- le pourcentage service reste encore la norme dans bon nombre d'établissements, notamment parisiens
 - « *En fait, on est rémunéré sur un pourcentage et c'est aussi ce qui est moteur dans le service puisque c'est un service au niveau de la clientèle, donc on a un pourcentage sur la table. On met 15 %, sauf que, étant donné qu'il y a des maîtres d'hôtel et des supérieurs à rémunérer aussi, ils ne peuvent pas se rémunérer sur le service étant donné qu'ils ne font pas de service. C'est au serveur qu'il est imputé, directement, un pourcentage. Donc en fait, le serveur paie les maîtres d'hôtel et les responsables sur le service des consommations sur chaque table. En gros, on est à 10 % par table. Et c'est pour ça que le serveur est un moteur dans le sens où, si le restaurant ne fait aucun client, le serveur n'est pas payé. Alors du coup, c'est à lui de faire ça et il y a beaucoup de maisons qui travaillent encore comme ça sur Paris. Ça ne marche pas du tout en province parce que c'est mensualisé, il y a un salaire, on discute le salaire avant d'entrer dans un établissement. Là, on ne discute pas d'un salaire, on discute d'une terrasse : c'est à vous de gérer une terrasse. Plus vous avez de monde, plus vous allez acquérir de clients et plus les gens vont revenir dans votre rang et du coup, vont vous donner un service qui peut permettre de faire votre paie.* »

- les pourboires composent une part importante des revenus
- une partie importante des limonadiers est toutefois rémunérée au fixe (plus pourboires)
 - « *Là je suis à 1 600 euros nets.* »
 - « *1 500 euros nets.* »
- **Experts > cas de brasseries prestigieuses où le personnel et notamment les limonadiers se sont vus imposer un redressement fiscal sur la base des pourboires moyens d'une journée de travail.**
- **La rémunération dépend de la terrasse ou du rang**
 - Système d'avancement interne : on passe d'un rang de 5 à un rang de 7 tables,...
 - « *Non, il y a des compensations que l'on peut faire : si vous êtes apprécié par le patron, on peut vous mettre un rang plus grand selon vos capacités aussi de faire.* »
- **Les horaires légaux restent souvent théoriques**
 - plus on fait d'heures, plus on gagne
 - « *Par contre, on a eu un petit retour sur les jours fériés avec la sixième semaine, on nous donnait la sixième semaine, et en fait, on est revenu sur cette sixième semaine de congés payés. On nous la compense maintenant avec les jours fériés qui nous payent double.* »
- **Les limonadiers bénéficient des mêmes primes de « fidélisation » que les autres employés des fonctions de service :**
 - prime de fin d'année, au bon vouloir du patron et selon les résultats
 - « *Pas tout le temps, ça dépend, mais on peut en avoir, ça c'est déjà arrivé. Souvent en fin d'année, on a une prime quand même.* »
 - des primes sur objectifs, des incentives de vente
 - « *Sur l'objectif de chiffre ou de quantité. Voilà, on a un lot de produit, ça peut être une boisson ça peut être un produit, plein de choses, il faut voir ce produit et le vendre, si on a réussi à faire ça, c'est bien.* »
 - on note le cas d'une prime sur la baisse de la TVA
 - « *Oui, dernièrement on a eu une prime sur les TVA. Parce qu'ils ont sorti la TVA à 5,5%. Du coup, les patrons se sont fait un peu rappeler à l'ordre en disant qu'ils ne jouaient pas le jeu, dans le sens où ça n'allait pas vraiment et du coup, on a eu une prime... une prime de 500 € au mois de juillet.* »
- **Peu d'avantages en nature :**
 - les repas sont compensés et non offerts en avantages en nature, car ils sont pris en dehors des services
 - « *L'essentiel des avantages en nature, c'est le repas. Si on est au service du midi on mange le midi, si on est au service le soir on mange le soir, les boissons on peut boire ce qu'on veut, mais on évite de se servir trop. Pas de l'alcool, mais du soda, ou des choses comme ça, oui.* »
 - les avantages en nature les plus classiques dans la fonction : costume, blanchisserie, transport sur les extras
 - « *Blanchisserie, je l'ai eu ailleurs, oui.* »
 - « *Oui, on a les vêtements de l'établissement, de chaque poste, ils ont les services de blanchisserie ou ils font intervenir d'autres prestataires.* »
 - « *Il peut y avoir, pour ceux qui prennent le métro, le remboursement de la moitié de la carte orange.* »
 - « *Sur les extras, pour emmener un groupe d'extras par exemple, on avait un bonus.* »
 - généralisation en cours des mutuelles santé et retraite
 - « *Oui, depuis janvier dernier, parce que ça va devenir obligatoire en janvier prochain.* »
 - « *Non, mais je crois que c'est en cours.* »

➔ Les « plus » du métier

• Le contact avec le client :

- même s'il s'agit d'un contact court, la relation avec les clients est l'aspect le plus motivant du métier

« *Moi j'adore le contact avec le client, je trouve que c'est très important. Parce que j'aime ça, c'est ma passion.* »

« *Le contact avec les personnes, pour une journée on a des types différents, ceux qui parlent beaucoup, ceux qui parlent peu, ceux qui plaisantent, donc ça, ça enrichit.* »

- la gratification du métier : remerciements et pourboires

« *La gratitude quand le travail est bien fait. Quand on vous laisse un remerciement, quand on vous laisse un pourboire, c'est quelque chose de gratifiant, ça motive toujours, c'est qu'on a été compétent. Ça montre que le client est satisfait de l'établissement, que tu as fait un service impeccable, on peut lui faire découvrir des choses au niveau des boissons après au niveau de la nourriture dans les cartes.* »

• La possibilité d'une rémunération importante en travaillant beaucoup (vite et bien)

« *L'argent. C'est dommage d'en parler comme ça, mais l'argent parce qu'il y a encore des possibilités d'en faire.* »

• Pas besoin d'avoir fait des études pour gagner sa vie

« *Tout le monde peut devenir limonadier, on ne demande pas d'avoir un BTS en hôtellerie, on ne demande pas d'avoir de gros bagage. On peut avoir un bagage, mais une bonne volonté suffit et permet à n'importe qui d'y aller.* »

➔ Les « moins » du métier

• Les contraintes horaires :

- service de nuit fréquent en boissons : bars, cocktails dans les cafés
- horaires décalés : de 17 heures à 2-3 heures du matin

« *C'est très dur, c'est des contraintes, beaucoup de contraintes, surtout les horaires qui sont une contrainte car soit vous êtes du matin, donc ça peut être intéressant pour certains, soit vous êtes du soir, vous êtes de continu, vous êtes de coupure. C'est des horaires où il faut trouver son chemin. Les jours de repos, les jours fériés peuvent sauter, les choses comme Noël – selon les établissements – sont ouverts donc vous pouvez passer Noël à servir les clients, le jour de l'An c'est pareil. Après, il faut trouver son patron, donc voilà, c'est des choses à prendre en compte.* »

• Le ménage (nettoyer, ranger, balayer,...)

« *Peut-être les tâches ménagères. Étant donné qu'on est quand même au contact avec le client, avec les assiettes, avec toute la nourriture, il faut que ce soit impeccable tous les jours et il n'y a pas une journée où il faut se négliger. J'ai mes collègues qui font trois ou quatre heures de ménage dans leur service de 10 heures. Il faut aimer la lavette, et l'eau de javel.* »

• Faire face à des situations de conflit avec les clients

« *Savoir que c'est contraignant, qu'il faut rester constamment debout, que des fois tu tombes sur des clients qui ne sont pas très agréables.* »

• La nécessité d'être en pleine forme physique :

- un métier « debout » où l'on a besoin de ses jambes

« *Et il y a le physique aussi, il ne faut pas se négliger parce qu'un mal de pied, ça fait un mal d'une journée et ça fait ensuite un mal d'un mois, donc il ne faut surtout pas se laisser aller.* »

- un métier éprouvant physiquement (beaucoup d'heures enchaînées)
- une activité souvent intense
 - « *Là c'est une brasserie, c'est l'intensité de service, c'est le déroulement d'un service à partir du limonadier qui est nouveau pour moi.* »

→ Les possibilités de carrière

- **Pas d'évolution spécifique au poste, mais une évolution « classique » dans la hiérarchie des postes de service**
 - des passerelles possibles vers le service en salle et notamment le poste de chef de rang
 - « *Après, il faut qu'on soit chef de rang pour évoluer en chef de salle, après maître d'hôtel, il y a plein de perspectives d'évolution. J'aimerais bien être responsable de salle déjà.* »
- **Une évolution possible vers le poste de maître d'hôtel**
 - « *Je pense que soit vous passez maître d'hôtel, soit vous passez en restauration si vous voulez vous diversifier, voir autre chose. Vous pouvez passer maître d'hôtel, vous dire : "tiens, je vais chapoter quelques serveurs".* »
- **Évolution interne dans le métier**
 - en changeant de rang (certains sont plus rentables que d'autres)
- **Évolution externe par le changement d'établissement :**
 - vers des établissements avec plus de fréquentation
 - vers des établissements à TMR plus élevé
- **On peut rester limonadier toute sa vie**
 - « *Je connais des gens qui sont restés là toute leur vie, après vous essayez d'évoluer.* »
- **On peut aussi avoir sa propre affaire après quelques années (10-15)**
 - « *Soit avoir une affaire, ou être gérant d'une affaire.* »
 - « *Et après vous pouvez passer gérant, patron... après, c'est une question de besoins.* »

→ Les perspectives d'emploi dans le métier

- **Un métier où les propositions d'emploi l'emportent très largement sur les demandes :**
 - les établissements sont en recherche permanente de limonadiers expérimentés
 - « *Qui embauche les limonadiers ? Des gens qui ont des belles terrasses, où il y a beaucoup de passage. À Paris, on a l'avantage d'avoir beaucoup de passages de touristes ; ce qu'il faut, c'est un endroit agréable pour prendre un verre et du coup, vous avez une multitude d'endroits sur Paris qui permettent ce genre de choses pour s'accomplir limonadier.* »
 - toujours autant de fréquentation des débits de boissons (terrasses notamment)
 - « *Je pense qu'il y aura toujours du travail dans les restaurants, les brasseries, je peux dire que je suis optimiste. Oui, c'est vrai qu'il y a la crise, mais je pense qu'il aura toujours du travail, les consommateurs aiment bien sortir.* »
- **Un métier toutefois « concurrencé » par la masse des « jobs » d'été et des emplois étudiants**
 - « *Oui, il y en a beaucoup qui font des études pour, et beaucoup qui se lancent parce qu'ils n'ont pas le choix. Moi je le prends pour un vrai métier, mais pour certains, c'est le métier du serveur ni plus ni moins. Alors que non, c'est un vrai métier. Ils pensent que c'est un métier d'appoint, il font ça on attendant de faire autre chose, mais pour moi c'est un vrai métier, et généralement c'est les jobs d'été pour les étudiants, pour se faire un peu d'argent. C'est devenu plus dur. Le métier lui-même est plus dur.* »

- Pour les « puristes » du métier : les emplois dans les chaînes ne correspondent pas au poste de limonadier car le pourcentage service n'y est pas pratiqué

« C'est très varié parce que, dans une chaîne, en tant que limonadier, il ne faut pas y aller – et souvent il n'y en a pas –, il faut pas y aller parce que c'est toujours pareil, si vous êtes chaînés, c'est qu'on change de rémunération et si on change de rémunération, le limonadier n'a plus sa place. Si un limonadier court, c'est parce qu'il gagne de l'argent. S'il ne gagne pas d'argent, il ne va pas courir ; donc vous pouvez vous retrouver dans un groupe, et, pour ne pas les citer, on a différents groupes qui ne permettent pas de s'exprimer et c'est pour ça que vous allez avoir une clientèle qui va attendre, vous allez avoir une clientèle mécontente du service. Pourquoi ? Parce qu'en fait, pourquoi le serveur irait courir alors qu'il n'est plus rémunéré pour sa tâche ?! »

- Cas évoqués d'emplacements (grandes terrasses des boulevards à Paris)

où l'on « rachète » sa place au limonadier qui la quitte

« Après il y a des places meilleures que d'autres et donc les gens les convoitent, les cherchent, mais les établissements sont toujours là. »

- Expert > le limonadier fait partie des quelques métiers où un tel « rachat » se pratiquait couramment il y a 15-20 ans, avec le voiturier et le liftier des grands palaces. Cette pratique tend à disparaître au fur et à mesure que le nombre de maisons pratiquant le pourcentage service tend à diminuer.

→ Les perspectives d'évolution du métier

- Évolution récente due à la législation sur le temps de travail

- Peu d'évolutions envisagées :

- le métier est simple et peu susceptible d'évolutions sur les tâches du limonadier

« L'évolution, elle est "zéro" parce que ça a toujours été comme ça. Moi j'ai un peu de recul parce que du coup j'ai l'expérience de mes parents en plus et le service a toujours été le service. Après, on a des améliorations mais on a maintenant beaucoup plus de contraintes sur l'hygiène, sur des choses qu'on ne connaissait pas ou qu'on ne voulait pas voir. En fait, il évolue mais sans évoluer, parce qu'il y aura toujours un serveur, à part certaines chaînes qui diront : « bah tenez, vous allez vous servir vous-même », mais sinon, il y aura toujours un serveur pour vous servir. »

- peut-être une exigence plus forte des employeurs sur le relationnel clientèle, le sourire

« Je pense qu'on va surtout aller sur des limonadiers qui sont plus... on va forcer sur le relationnel avec le client. C'est une tâche qu'on va solliciter parce que l'ancien limonadier, qui servait sans sourire et qui accomplissait sa tâche en traînant les pieds, on va peut-être essayer, de l'enlever du service pour avoir plutôt une qualité et un relationnel avec le client. »

→ En bilan

- Un métier où il est facile de faire de l'argent, et sans responsabilités excessives
- Un métier où l'on trouve toujours et facilement du travail si on est disponible et surtout, motivé
- Un métier néanmoins physique, intense, et contraignant sur les horaires
- Un passage par une école hôtelière ou un apprentissage facilitent énormément l'adaptation au métier de limonadier

Notes

A series of horizontal dotted lines for taking notes, spanning the width of the page.



L'Observatoire >>
de l'Hôtellerie et la Restauration

OPCA Fafih

Observatoire de l'Hôtellerie, la Restauration et les Activités de loisirs

3, rue de la Ville l'Évêque

75008 Paris

Tél. : 01 40 17 20 20 - Fax : 01 40 17 20 24

observatoire@fafih.com

Pour en savoir plus :

www.fafih.com
