

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 15811**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

CQP : Certificat de qualification professionnelle Grilladin(e)

Nouvel intitulé : Grilladin

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
OPCA Fafih - service certification	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

Chargé principalement de la cuisson des viandes et poissons le grilladin est l'artisan essentiel de la satisfaction des clients qui viennent spécifiquement pour cette prestation.

Le grilladin(e) :

- Participe à l'approvisionnement et au stockage des denrées alimentaires qui seront utilisées en production
- Organise le poste de travail sur lequel se réaliseront les grillades
- Réalise les productions culinaires avec les outils propres à ce type de cuisson (grill, plancha...) et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Les capacités attestées :

En respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, il (elle) :

- Participe à l'élaboration, la réception et la vérification des commandes, au stockage des denrées et à la mise en œuvre des outils de traçabilité. Il (elle) effectue des contrôles sur les stocks et contribue à la réalisation des inventaires
- il (elle) contrôle la présence et le bon état de fonctionnement des matériels de sécurité et de production, détermine les besoins en produits et approvisionne le poste, met en route les matériels de cuisson en respectant les temps de préchauffage, effectue les préparations préliminaires
- il (elle) réceptionne et traite les bons de commande, ordonnance son travail en fonction des temps de préparation et de cuisson, gère les flux de commandes et dresse les préparations pour l'envoi en salle
- En fin de production, il (elle) remplit les feuilles de pertes, passe les consignes de fin de service, nettoie et range le poste grill.

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

Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration figure parmi les locomotives de l'économie nationale.

Constamment créateur d'emplois depuis des décennies, il contribue à faire de la France l'un des premiers acteurs du tourisme mondial.

La restauration regroupe une palette très diversifiée : restaurants traditionnels, brasseries, restauration à thème.

L'offre de service se caractérise par sa grande variété et sa facilité d'accès sur l'ensemble du territoire. Elle s'adresse à une clientèle d'affaires comme de loisirs.

70 000 entreprises et 360 000 salariés assurent ces prestations.

Au sein de cet ensemble, le segment du grill tient aujourd'hui une place importante. Près de 1900 unités indépendantes servent en moyenne 100 000 repas/jours et les quelques 800 établissements de chaîne en délivrent près de 130 000).

Aux côtés des indépendants trois grandes enseignes dominent :

- Buffalo Grill, leader incontesté du grill « à l'américaine » 310 restaurants, 525 millions d'euros de chiffre d'affaires et 32 millions de couverts servis en 2010;
- Courtepaille, 220 restaurants, enseigne historique créée en 1961 dont les ventes ont encore progressé de 6% en 2009 (à 245 millions d'euros) ;
- Hippopotamus (245 millions d'euros), le principal contributeur de bénéfices du groupe Flo (Tablapizza, Bistro romain...). Avec 15 créations en 2010, l'enseigne vise les 100 établissements à fin 2011.

C'est un segment en constante expansion aussi bien en ce qui concerne le nombre d'unités que les résultats nets. (en 2009, 36 millions de repas servis par an avec un ticket moyen de 19,16€, 1,6 milliard de CA)

grilladin, grilladine, commis de cuisine

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1602 : Personnel de cuisine

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Le CQP-ih se compose de 3 modules indépendants :

- Approvisionnement et stockage des denrées alimentaires
- Organisation du poste grill et de la production culinaire
- Production culinaire

Pour tous les modules, des observations en situation de travail réelle sont réalisées conjointement par un représentant du centre de formation et un représentant de l'entreprise.

La compétence est considérée acquise lorsque les deux évaluateurs jugent que le candidat n'a plus besoin d'aide extérieure pour tenir le poste (autonomie sur le poste de travail)

Validité des composantes 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		Au minimum 4 personnes 50% représentants salariés 50% représentants employeurs
En contrat de professionnalisation	X		Au minimum 4 personnes 50% représentants salariés 50% représentants employeurs
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2005	X		Au minimum 4 personnes 50% représentants salariés 50% représentants employeurs

	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 27 novembre 2012 publié au Journal Officiel du 9 décembre 2012 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, sous l'intitulé Certificat de qualification professionnelle Grilladin(e) avec effet au 9 décembre 2012, jusqu'au 9 décembre 2015.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

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 :

Voir liste des centres de formation accrédités sur le site du service certification : www.fafih.com/certification

Historique de la certification :

Certification suivante : [Grilladin](#)