

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31398**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Grilladin

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) - CERTIDEV	Président

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3292 - Hôtels, cafés, restaurants (HCR)

Code(s) NSF :

221t Cuisine, 334 Accueil, hotellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

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

Le grilladin :

- 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 :

- 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
- 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
- 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

Au sein de la restauration, le segment du grill tient aujourd'hui une place importante. Plus de 2 000 unités indépendantes servent en moyenne 102 000 repas/jours et les 1025 établissements de chaîne en délivrent près de 185 000.

Aux côtés des indépendants, quatre grandes enseignes dominent.

C'est un segment en constante expansion aussi bien en ce qui concerne le nombre d'unités que les résultats nets. (En 2016, 38 millions de repas servis par an avec un ticket moyen de 19,55€, 1237 millions d'euros de CA pour les chaînes)

On trouvera donc le grilladin dans les « Resto Grill », des aires de service le long des autoroutes, mais aussi dans les établissements de restauration des galeries marchandes, dans des centres commerciaux ainsi que dans les chaînes de restaurants spécialisés.

Le métier est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

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 Grilladin H/F possède 5 blocs :

- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- Réaliser les préparations culinaires de base (inclus 9a)

Pour tous les blocs de compétences, des observations en situation de travail réelle sont réalisées conjointement par un représentant du centre de formation et un représentant de l'entreprise. Ces mêmes blocs font l'objet d'une nouvelle évaluation dans le cadre d'une épreuve finale reprenant l'ensemble des compétences visées par la certification, réalisée par un binôme évaluateur externe composé d'un évaluateur pédagogique et d'un expert professionnel.

La compétence est considérée acquise dès lors qu'il est constaté une autonomie au poste de travail et que les résultats obtenus lors des évaluations en contrôle continu et final franchissent le seuil d'acquisition d'un bloc selon une pondération établie par les partenaires sociaux.

L'ingénierie modulaire de certification du secteur permet aux branches du secteur d'organiser des équivalences non seulement à l'intérieur de leurs propres CQP mais aussi avec les CQP des autres branches participant à ce dispositif d'ingénierie modulaire. Des blocs de

compétences sont ainsi communs à plusieurs CQP de plusieurs branches. Cette ingénierie est aujourd'hui partagée par 4 CPNEFP : la CPNE de l'industrie hôtelière, la CPNE des Casinos-jeux, la CPNEFP de la restauration collective et la CPNEFP de la restauration commerciale libre-service.

La cartographie des blocs de compétences et CQP du secteur est consultable sur le site www.certidev.com

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31398 - Bloc 1 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits</p>	<p>Descriptif : Réceptionner les marchandises Contribuer à gérer les stocks Stocker les marchandises Modalités d'évaluation du bloc 1. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnement, mise en situation reconstituée, questionnement, étude de cas, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (Bloc 3) du CQP Grilladin H/F</p>
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31398 - Bloc 5 (Bloc 9b) Réaliser les préparations culinaires de base</p>	<p>Descriptif : Travailler les produits Transformer les produits pour des préparations froides Réaliser des préparations chaudes Mettre en œuvre les techniques de cuisson Réaliser des préparations en pâtisserie Modalités d'évaluation du bloc 5. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation/mise en situation réelle ou questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 5 (Bloc 9b) du CQP Grilladin H/F</p>
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31398 - Bloc 2 (Bloc 4) Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits</p>	<p>Descriptif : Procéder à l'approvisionnement des marchandises Participer à l'achat de marchandises ou de produits Modalités d'évaluation du bloc 2. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 4) du CQP Grilladin H/F</p>
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31398 - Bloc 3 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail</p>	<p>Descriptif : Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection Modalités d'évaluation du bloc 3. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 5a) du CQP Grilladin H/F</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 31398 - Bloc 4 (Bloc 6) Assurer la sécurité des personnes et des lieux	<p>Descriptif : Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité et d'hygiène dans les lieux fréquentés par les clients Intervenir en cas d'incident</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 4. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral et/ou quizz, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 4 (Bloc 6) du CQP Grilladin H/F</p>

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	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	Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury national paritaire)
En contrat de professionnalisation	X	Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury national paritaire)
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2012	X	Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury national paritaire)

	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 :

Arrêté du 30 juillet 2018 publié au Journal Officiel du 07 août 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé Certificat de qualification professionnelle « Grilladin » avec effet du 9 décembre 2015, jusqu'au 07 août 2023.

Pour plus d'informations

Statistiques :

Environ 15 CQP par an
<http://www.certidev.com>

Autres sources d'information :

www.certidev.com

CERTIDEV

Lieu(x) de certification :

CERTIDEV, 22, rue d'Anjou, 75008 PARIS

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

Tous les opérateurs habilités par la branche pour ce CQP du secteur sont référencés sur le site web : www.certidev.com

Historique de la certification :

CQP créé par la CPNE de l'industrie hôtelière en 2010

Modalité d'élaboration des références : CQP élaboré par la CPNE de l'industrie hôtelière

Certification précédente : Grilladin(e)