

CQP Grilladin(e)

RNCP15811 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3292 — Hôtels, cafés, restaurants (HCR)
Date d'échéance	09/12/2015

Certificateur(s)

OPCA Fafih - service certification

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

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

COMPÉTENCES ATTESTÉES

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.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

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)

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

grilladin, grilladine, commis de cuisine

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 647 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	160 445
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	41 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

Au minimum 4 personnes

50% représentants salariés

50% représentants employeurs

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 09/12/2015

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP31398

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/15811/>