

CQP Écailler

RNCP31383 · 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, 221t
Formacode(s)	42712
Code(s) ROME	G1602, D1105
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3292 — Hôtels, cafés, restaurants (HCR)
Date d'échéance	07/08/2023

Certificateur(s)

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV) · SIRET : 81531318400013

Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) - CERTIDEV

<http://www.certidev.com>

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
HOMMES ET SAVOIRS	43292624400091	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'écailler H/F exerce son activité dans des entreprises de taille variable. Il est chargé de tenir le poste d'écailler dans les restaurants commercialisant les fruits de mers présentés à la carte, d'approvisionner le banc, préparer et distribuer les plateaux de fruits de mer, soit pour le service soit pour la vente.

Selon le type et la taille de l'établissement le métier s'exerce seul ou non.

Le métier d'écailler s'organise autour de six grandes fonctions :

- Approvisionnement
- Réception et stockage
- Préparation, transformation, fabrication des produits de la mer
- Contrôle qualité
- Entretien du poste de travail
- Développement commercial

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire du CQP écailler H/F est capable de :

Établir un contact efficace et adapté au client

Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service

Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client

Réceptionner les marchandises
Contribuer à gérer les stocks
Stocker les marchandises
Procéder à l'approvisionnement des marchandises
Participer à l'achat de marchandises ou de produits
Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés
Appliquer les règles de sécurité alimentaire
Travailler les produits de la mer
Ouvrir des huîtres
Mettre en valeur les produits de la mer
Transformer les produits pour des préparations froides
Réaliser des préparations chaudes
Mettre en œuvre les techniques de cuisson

Blocs de compétences

RNCP31383BC01 — Bloc 1 (Bloc 1) Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Établir un contact efficace et adapté au client
Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service
Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client

Modalités d'évaluation du bloc 1.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation, mise en situation reconstituée, questionnaire, étude de cas. Par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE,

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (Bloc 1) du CQP écailler H/F

RNCP31383BC02 — Bloc 2 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Réceptionner les marchandises
Contribuer à gérer les stocks
Stocker les marchandises

Modalités d'évaluation du bloc 2.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation, mise en situation reconstituée, questionnaire, étude de cas. Par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE,

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 3) du CQP écailler H/F

RNCP31383BC03 — Bloc 3 (Bloc 4) Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Procéder à l'approvisionnement des marchandises
Participer à l'achat de marchandises ou de produits

Modalités d'évaluation du bloc 3.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation, mise en situation reconstituée, questionnaire, étude de cas. Par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE,

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 4) du CQP écailler H/F

RNCP31383BC04 — Bloc 4 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection

Modalités d'évaluation du bloc 4.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnement à l'oral. Par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE.

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 4 (Bloc 5a) du CQP écailler H/F

RNCP31383BC05 — Bloc 5 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Appliquer les règles de sécurité alimentaire

Modalités d'évaluation du bloc 5.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation ou questionnement à l'oral. Par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 5 (Bloc 5b) du CQP écailler H/F

RNCP31383BC06 — Bloc 6 (Bloc 9b) Réaliser les préparations culinaires de base

LISTE DE COMPÉTENCES

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 6.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation/mise en situation réelle ou questionnement à l'oral. Par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE.

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 6 (Bloc 9b) du CQP écailler H/F

RNCP31383BC07 — Bloc 7 (Bloc 33) Travailler et mettre en valeur les produits de la mer

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Travailler les produits de la mer

Ouvrir des huîtres

Mettre en valeur les produits de la mer

Modalités d'évaluation du bloc 7.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation/mise en situation réelle ou questionnement à l'oral. Par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE.

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 7 (Bloc 33) du CQP écailler H/F

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'offre de service de la restauration se caractérise par sa grande diversité et sa facilité d'accès sur l'ensemble du territoire. Elle regroupe un éventail de diverses formes de restauration : restaurants traditionnels, restauration de chaîne, brasserie, restauration à thème, cafétéria libre-service, restauration de collectivités, restauration rapide ...

Plus de 150 000 établissements dont 70 000 établissements employeurs assurent ces prestations.

90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.

Ces établissements emploient 360 000 salariés dont plus de 1 000 écaillers.

L'activité d'écailler s'exerce dans des entreprises de restauration quelle que soit leur taille et leur segment d'activité. Les établissements peuvent servir des prestations à tout moment de la journée voire de la nuit. Les postes sont occupés à temps complet ou partiel. Les dimanches et jours fériés peuvent être ouverts. La journée de travail peut comporter des coupures.

L'écailler exerce toujours son activité sous les ordres du chef cuisinier, du second, des chefs de partie ou du cuisinier, le cas échéant.

Les activités et les compétences décrites dans le CQP correspondent à un cœur de métier qui s'applique quel que soit le type d'établissement.

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

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Écailler de restaurant

RÉGLEMENTATIONS 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)	Modérée (3/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 726 €
Familles professionnelles (FAP)	R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires · tension 3/5 (Modérée) R3X80 — Maîtrise des magasins · tension 2/5 (Faible) R4X92 — Cadres du management des magasins · tension 1/5 (Très faible) 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)	195 920
Jugés difficiles à recruter	42 %
Emplois saisonniers	40 %
Familles professionnelles (FAP)	R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires R3X80 — Maîtrise des magasins R4X92 — Cadres du management des magasins 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

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être

en capacité de lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié
Minimum 4 personnes (jury paritaire)

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 07/08/2023

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.certidev.com

CERTIDEV

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31383/>