

CQP Grilladin

RNCP31398 · 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)	42752, 42746
Code(s) ROME	G1602
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

4 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 4 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ABCR - APPLICATION BREVET CUISINE ET RESTAURANT	83335670200013	Former et organiser l'évaluation
CAFA FORMATION	38903568400064	Former et organiser l'évaluation
EDIBOUCH'	53974346800016	Former et organiser l'évaluation
UNION METIER INDUS HOTELLERIE FORMATION	44403832700029	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

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

COMPÉTENCES ATTESTÉES

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.

Blocs de compétences

RNCP31398BC01 — Bloc 1 (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 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

RNCP31398BC02 — Bloc 5 (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 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

RNCP31398BC03 — Bloc 2 (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 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

RNCP31398BC04 — Bloc 3 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail

LISTE DE COMPÉTENCES

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

RNCP31398BC05 — Bloc 4 (Bloc 6) Assurer la sécurité des personnes et des lieux

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité et d'hygiène dans les lieux fréquentés par les clients

Intervenir en cas d'incident

Modalités d'évaluation du bloc 4.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire 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

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

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.

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

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 national paritaire)

Base légale

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

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP15811

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.certidev.com

CERTIDEV

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31398/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	1
Montant total engagé	1 008 €
Coût moyen par dossier	1 008 €
Durée moyenne	24 h
Période	03/2021
France compétences	100 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.